

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.01 Русский язык  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*для слепых, слабовидящих обучающихся:*

сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.***

## **Литература:**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и литература: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. — М., Издательский центр «Академия» 2017.
2. Воителева Т.М., Орг А.О., Мачурина М.А. Русский язык и литература. Русский язык: сборник упражнений для 10 класса. — М., Издательский центр «Академия» 2017

## **Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

## **Наименование разделов дисциплины:**

1. Язык и речь. Функциональные стили речи
2. Лексика и фразеология
3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография
4. Морфемика, словообразование
5. Морфология и орфография
6. Служебные части речи
7. Синтаксис и пунктуация

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУДб.02 Литература по специальности**

### **42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*для слепых, слабовидящих обучающихся:*

сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.***

## **Литература:**

Обернихина Г.А., Вольнова И.Л., Т.В. Емельянова и др. Литература: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / под ред. Г.А. Обернихиной. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.

### **Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины

## 5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

### Наименование разделов дисциплины:

1. Литература XIX века
2. Литература XX века

### Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУДб.03 Родной язык по специальности

#### **42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*для слепых, слабовидящих обучающихся:*

сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых

аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.***

#### **Литература:**

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и литература: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. — М., Издательский центр «Академия» 2017.
2. Воителева Т.М., Орг А.О., Мачурина М.А. Русский язык и литература. Русский язык: сборник упражнений для 10 класса. — М., Издательский центр «Академия» 2017

#### **Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

#### **Наименование разделов дисциплины:**

1. Язык и культура
2. Культура речи
3. Речь. Речевая деятельность

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.04 Родная литература  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

*для слепых, слабовидящих обучающихся:*

сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;

*для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:*

сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

*для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:*

овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Обернихина Г.А., Вольнова И.Л., Т.В. Емельянова и др. Литература: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / под ред. Г.А. Обернихиной. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Древнерусская литература.
2. Литература русского Просвещения XVIII века.
3. Литература первой половины XIX века.
4. Литература второй половины XIX века.

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.05 Иностранный язык  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения базового курса должны отражать:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;
- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:** Безкоровайна Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО/ [Г.Т.Безкоровайна, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик]. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке
2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.
3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности
4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)
5. Распорядок дня студента колледжа
6. Хобби, досуг
7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)
8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания
9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни
10. Экскурсии и путешествия
11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство
12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.
13. Научно-технический прогресс
14. Человек и природа, экологические проблемы
15. Физические и природные явления
16. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности

17. Достижения и инновации в области естественных наук

18. Участие в отраслевых выставках

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.06 Математика  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;

*для слепых и слабовидящих обучающихся:*

- овладение правилами записи математических формул и специальных знаков рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля;
- овладение тактильно-осозательным способом обследования и восприятия рельефных изображений предметов, контурных изображений геометрических фигур и другое;
- наличие умения выполнять геометрические построения с помощью циркуля и линейки, читать рельефные графики элементарных функций на координатной плоскости, применять специальные приспособления для рельефного черчения ("Драфтсмен", "Школьник");
- овладение основным функционалом программы не визуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;

*для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;
- наличие умения использовать персональные средства доступа.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.***

**Литература:**

Башмаков М.И. Математика, учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. - 10-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Алгебра
2. Геометрия
3. Алгебра
4. Геометрия
5. Математический анализ
6. Алгебра
7. Теория вероятностей. Математическая статистика
8. Повторение

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.07 История  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Артемов В.В. История: учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Основы исторического знания
2. Первобытный мир и зарождение цивилизации
3. Цивилизации Древнего мира
4. Христианская Европа и исламский мир в Средние века
5. От Древней Руси к Московскому государству
6. Индия и Дальний Восток в Средние века

7. Начало Нового времени
8. Страны Европы и Северной Америки в XVI—XVIII веке
9. Россия в XVI—XVIII веках
10. Страны Востока в XVI—XVIII веке
11. Страны Европы и Америки 19 века
12. Россия в XIX веке
13. Страны Востока в период колониализма. Международные отношения в Новое время.
14. Мир в 1900 – 1914 годах
15. Россия в начале 20 века
16. Первая Мировая война 1914-1918 гг.
17. Россия в 1917 году
18. Страны Западной Европы, США и Азии в 1918 – 1939 г.г.
19. Россия в 1918-1939 гг.
20. Страны Азии в 1918-1939 гг.
21. Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа
22. Мир во второй половине XX — начале XXI века

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.08 Физическая культура  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной

деятельности;

*для слепых и слабовидящих обучающихся:*

- сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий;
- сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;

*для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;
- овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- овладение доступными техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.***

**Литература:**

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А.Бишаева.8-изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Учебно – методические занятия
2. Учебно – тренировочные занятия

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.09 Основы безопасности жизнедеятельности  
по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);
- знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

1. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья
2. Государственная система обеспечения безопасности населения
3. Основы обороны государства и воинская обязанность.
4. Основы медицинских знаний

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.10 Астрономия  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:
  - сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
  - понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
  - владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
  - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

#### **Литература:**

1. Логвиненко О. В. Астрономия: учебник / Логвиненко О.В. — Москва: Издательский центр «КНОРУС», 2020. — Текст: электронный.
2. Кунаш М.А. Астрономия. Учебное пособие для колледжей.- Ростов н/Д: Издательский центр «Феникс», 2019

#### **Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

#### **Наименование разделов дисциплины:**

1. Введение в астрономию
2. Истории развития астрономии
3. Устройство солнечной системы
4. Строение и эволюция Вселенной

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУДп.11 Информатика по специальности**

#### **42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о роли информации и связанных с ней
- процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;
- владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

- владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

### **Литература:**

Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ, учебник для сред. проф. образования. - 8-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

#### **Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

#### **Наименование разделов дисциплины:**

Теория

Введение

1. Информационная деятельность человека
  2. Информация и информационные процессы
  3. Средства информационных и коммуникационных технологий
  4. Технологии создания и преобразования информационных объектов
  5. Телекоммуникационные технологии
- Практические занятия
6. Информационная деятельность человека
  7. Информация и информационные процессы
  8. Средства информационных и коммуникационных технологий

9. Технологии создания и преобразования информационных объектов

10. Телекоммуникационные технологии

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.12 Физика  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых
- во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических
- задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Механика
2. Молекулярная физика. Тепловые явления
3. Основы электродинамики
4. Колебания и волны
5. Оптика
6. Элементы квантовой физики
7. Основы специальной теории относительности

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДп.13 Химия  
по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при

- решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
  - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
  - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;
  - для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья овладение основными доступными методами научного познания;
  - для слепых и слабовидящих обучающихся овладение правилами записи химических формул с использованием рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:**

Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естествен. - научного профиля для студ. СПО / Габриелян О.С., Остроумова И.С.; под ред./ Габриеляна.- М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Органическая химия
2. Общая химия
3. Неорганическая химия

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДб.14 Обществознание  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения учебного предмета должны отражать:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:** Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / А.Г. Важенин – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Человек. Человек в системе общественных отношений
2. Общество как сложная динамическая система
3. Социальные отношения
4. Политика
5. Повторение, обобщение и контроль знаний

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОУДп.15 Биология  
по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к предметным результатам освоения курса должны отражать:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

**дополнительно отражать:**

- сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;
- сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;
- владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;
- владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;
- сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:** Колесников, С.И. Общая биология : учебное пособие . — Москва : КноРус, 2020.: <https://book.ru/book/>. — Текст : электронный. book.ru

Константинов В.М., Резанов А. Г., Фадеева Е. О. Биология: учебник для студ. сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины

5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение.

1. Учение о клетке
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
3. Основы генетики и селекции
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение
5. Происхождение человека
6. Основы экологии
7. Бионика

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины УД.16 Основы проектной деятельности  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- требования к результатам освоения учебного предмета должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Бережнова Е.В., Краевский В.В. Основы учебно-исследовательской деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. От проблемы к ее решению
2. Аналитико - синтетическая переработка информации
3. Реализация проекта

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- Основные философские учения.
- Главные философские термины и понятия.
- Проблематику и предметные поля важнейших философских дисциплин.

**уметь:**

- Ориентироваться в истории развития философского знания;
- Вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии.
- Применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе и профессиональной, деятельности

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Горелов А.А. Основы философии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.А. Горелов. – 18 – е издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Предмет и история философии
2. Структура и основные направления философии
3. Повторение, обобщение и контроль знаний по образовательной программе

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОГСЭ.02 История  
по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- знание основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков.
- знание сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.
- знание основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- знание назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций, и основных направлений их деятельности;
- знание сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.
- знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**уметь:**

- умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире
- умение выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е издание, исправленное – М.: Издательский центр «Академия», 2016

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение.

1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.
2. Россия и мир в конце XX- начале XXI века.

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

**уметь:**

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

## Литература:

Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания .-М.: Издательский центр «Академия», 2018

### Структура рабочей программы включает в себя:

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

### Наименование разделов дисциплины:

1. Вводно-коррективный курс
2. Развивающий курс
3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения

#### **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

## Литература:

1. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник. — Москва: КНОРУС, 2020.: <https://book.ru/book/>. — Текст: электронный.
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для общеобр. учреждений.- М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности
2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности
3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОГСЭ.04 Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Физическая культура»**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения

**уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

1. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник. — Москва : КНОРУС, 2020.: <https://book.ru/book/>. — Текст: электронный.
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для общеобр. учреждений.- М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности
2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности
3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

**уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

#### **Литература:**

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

#### **Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

#### **Наименование разделов дисциплины:**

1. Общение – основа человеческого бытия.
2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)
3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)
4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)
5. Формы делового общения и их характеристики
6. Конфликт: его сущность и основные характеристики
7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция
8. Общие сведения об этической культуре

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН. 01 Химия по специальности**

#### **42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- Основы математического анализа, линейной алгебры и аналитической геометрии.
- Основы дифференциального и интегрального исчисления.
- Основы теории комплексных чисел.

**уметь:**

- Выполнять операции над матрицами и решать системы линейных уравнений.
- Определять предел последовательности, предел функции.
- Применять методы дифференциального и интегрального исчисления.
- Использовать методы дифференцирования и интегрирования для решения практических задач.
- Решать дифференциальные уравнения.
- Пользоваться понятиями теории комплексных чисел.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:**

Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естествен. - научного профиля для студ. СПО / Габриелян О.С., Остроумова И.С.; под ред./ Габриеляна.- М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Физическая химия
2. Коллоидная химия
3. Аналитическая химия

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- Понятия функции алгебры логики, представление функции в совершенных нормальных формах, многочлен Жегалкина
- Основные классы функций, полноту множества функций, теорему Поста.
- Основные понятия теории множеств.

- Логику предикатов, бинарные отношения и их виды.
- Элементы теории отображений и алгебры подстановок
- Основы алгебры вычетов и их приложение к простейшим криптографическим шифрам.
- Метод математической индукции.
- Алгоритмическое перечисление основных комбинаторных объектов.
- Основные понятия теории графов, характеристики графов, Эйлеровы и Гамильтоновы графы, плоские графы, деревья, ориентированные графы, бинарные деревья.
- Элементы теории автоматов.

**уметь:**

- Применять логические операции, формулы логики, законы алгебры логики.
- Выполнять операции над множествами.
- Применять методы криптографической защиты информации.
- Строить графы по исходным данным.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Константинов В.М. Экологические основы природопользования. — М.: Издательский центр «Академия», 2016

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Особенности взаимодействие природы и общества
2. Правовые и социальные вопросы природопользования

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- поддерживать пользователей сети, настраивать аппаратное и программное обеспечение сетевой инфраструктуры.
- устанавливать и настраивать инфраструктуру открытого ключа, использовать технологии шифрования файлов для исключения несанкционированного доступа к файлам, контролировать целостность файловой системы.

**знать:**

- состав и принципы работы операционных систем и сред.
- понятие, основные функции, типы операционных систем.
- машинно-зависимые свойства операционных систем: обработку прерываний, планирование процессов, обслуживание ввода-вывода, управление виртуальной памятью.
- машинно-независимые свойства операционных систем: работу с файлами, планирование заданий, распределение ресурсов.
- принципы построения операционных систем.
- способы организации поддержки устройств, драйверы оборудования.
- понятие, функции и способы использования программного интерфейса операционной системы, виды пользовательского интерфейса.

**уметь:**

- использовать средства операционных систем и сред для обеспечения работы вычислительной техники.
- работать в конкретной операционной системе.
- работать со стандартными программами операционной системы.
- устанавливать и сопровождать операционные системы.
- поддерживать приложения различных операционных систем.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2. . - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Основы микробиологии в пищевом производстве
2. Основы физиологии питания
3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

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

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- построение цифровых вычислительных систем и их архитектурные особенности;
- принципы работы основных логических блоков системы;
- параллелизм и конвейеризацию вычислений;
- классификацию вычислительных платформ;
- принципы вычислений в многопроцессорных и многоядерных системах;
- принципы работы кэш-памяти;
- повышение производительности многопроцессорных и многоядерных систем;
- энергосберегающие технологии;
- основные конструктивные элементы средств вычислительной техники;
- периферийные устройства вычислительной техники;

- нестандартные периферийные устройства;
- назначение и принципы работы основных узлов современных технических средств;
- структурные схемы и порядок взаимодействия компонентов современных технических средств

**уметь:**

- определять оптимальную конфигурацию оборудования и характеристики устройств для конкретных задач;
- идентифицировать основные узлы персонального компьютера, разъемы для подключения внешних устройств;
- выбирать рациональную конфигурацию оборудования в соответствии с решаемой задачей;
- определять совместимость аппаратного и программного обеспечения;
- осуществлять модернизацию аппаратных средств;
- пользоваться основными видами современной вычислительной техники, периферийных и мобильных устройств и других технических средств;
- правильно эксплуатировать и устранять типичные выявленные дефекты технических средств.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. - М.: Издательский центр «Академия», 2019

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Основные группы продовольственных товаров
2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

**по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации.
- состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий.
- базовые и прикладные информационные технологии.
- инструментальные средства информационных технологий.

**уметь:**

- обрабатывать текстовую и числовую информацию.
- применять мультимедийные технологии обработки и представления информации.
- обрабатывать экономическую и статистическую информацию, используя средства пакета прикладных программ.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:**

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания
2. Оборудование предприятий общественного питания

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.04 Организация обслуживания  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- Понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, общие принципы построения алгоритмов, основные алгоритмические конструкции.
- Эволюцию языков программирования, их классификацию, понятие системы программирования.
- Основные элементы языка, структуру программы, операторы и операции, управляющие структуры, структуры данных, файлы, классы памяти.
- Подпрограммы, составление библиотек подпрограмм.
- Объектно-ориентированную модель программирования, основные принципы объектно-ориентированного программирования на примере алгоритмического языка: понятие классов и объектов, их свойств и методов, инкапсуляции и полиморфизма, наследования и переопределения.

**уметь:**

- Разрабатывать алгоритмы для конкретных задач.
- Использовать программы для графического отображения алгоритмов.
- Определять сложность работы алгоритмов.
- Работать в среде программирования.
- Реализовывать построенные алгоритмы в виде программ на конкретном языке программирования.
- Оформлять код программы в соответствии со стандартом кодирования.
- Выполнять проверку, отладку кода программы.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:**

1. Счесленок Л.Л., Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская, Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основные положения конституции российской федерации.
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.
- законодательные, иные нормативные правовые акты, другие документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.
- организационно-правовые формы юридических лиц.
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.
- правила оплаты труда.
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.
- право социальной защиты граждан.
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.
- виды административных правонарушений и административной ответственности

**уметь:**

- использовать нормативные правовые акты в профессиональной деятельности.

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством.
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.
- находить и использовать необходимую экономическую информацию

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.-М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Основы экономики
2. Основы менеджмента
3. Основы маркетинга

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

**по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных 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 законодательства о труде, организации охраны труда.
- условия труда, причины травматизма на рабочем месте.
- 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, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям спо.
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.
- порядок и правила оказания первой помощи.

**уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.
- выполнять правила безопасности труда на рабочем месте.
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.
- применять первичные средства пожаротушения.
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.
- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.
- оказывать первую помощь.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.*

**Литература:**

Румынина Л.А. Правовое обеспечение в профессиональной деятельности. - М.: Издательский центр «Академия», 2018

Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности — <https://book.ru/book/> 2020— Текст : электронный.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку

2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Право и законодательство.
2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.
3. Гражданско-правовой договор.
4. Трудовое право.
5. Административное право.

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- общие положения экономической теории.
- организацию производственного и технологического процессов.
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях.
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации, показатели их эффективного использования.
- методику разработки бизнес-плана.

**уметь:**

- находить и использовать необходимую экономическую информацию.
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.***

**Литература:** Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности.- М.: Издательский центр «Академия», 2016

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Информация. Информационные системы
2. Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.
3. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.
4. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel (ЭТ).
5. Методика работы с базами данных Microsoft Access.
6. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.
7. Характеристика справочно-информационных систем
8. Архиваторы и архивация. Компьютерные вирусы.

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.08 Охрана труда  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основы теории баз данных.
- модели данных.
- особенности реляционной модели и проектирование баз данных, изобразительные средства, используемые в ег-моделировании.
- основы реляционной алгебры.
- принципы проектирования баз данных, обеспечение непротиворечивости и целостности данных.
- средства проектирования структур баз данных.
- язык запросов sql.

**уметь:**

- проектировать реляционную базу данных.

- использовать язык запросов для программного извлечения сведений из баз данных

**Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.**

**Литература:** Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

Введение

1. Нормативно-правовая база охраны труда.
2. Условия труда на предприятиях общественного питания.
3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- правовые основы метрологии, стандартизации и сертификации.
- основные понятия и определения метрологии, стандартизации и сертификации.

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.
- показатели качества и методы их оценки.
- системы качества.
- основные термины и определения в области сертификации.
- организационную структуру сертификации.
- системы и схемы сертификации.

**уметь:**

- применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов.
- применять документацию систем качества.
- применять основные правила и документы системы сертификации российской федерации.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:** Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений.-М.: Издательский центр «Академия», 2015

Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. — Москва : КНОРУС, 2020.: <https://book.ru/book/> — Текст: электронный.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Гражданская оборона
2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни
3. Основы военной службы

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.10 Этика и психология профессиональной деятельности  
по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

**уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.***

**Литература:** Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Общение – основа человеческого бытия.
2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)
3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)
5. Формы делового общения и их характеристики
6. Конфликт: его сущность и основные характеристики
7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция
8. Общие сведения об этической культуре

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.10 Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Психология здоровья»**

**по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

**уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

***Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме дифференцированного зачета.***

**Литература:** Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины

4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Общение – основа человеческого бытия.
2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)
3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)
4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)
5. Формы делового общения и их характеристики
6. Конфликт: его сущность и основные характеристики
7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция
8. Общие сведения об этической культуре

**Аннотация к рабочей программе  
дисциплины ОП.11 Калькуляция и учет в общественном питании**

**по специальности  
42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- виды и формы представления информации.
- методы и средства определения количества информации.
- принципы кодирования и декодирования информации.
- способы передачи цифровой информации.
- методы повышения помехозащищенности передачи и приема данных, основы теории сжатия данных.
- методы криптографической защиты информации.
- способы генерации ключей.

**уметь:**

- применять закон аддитивности информации.
- применять теорему Котельникова.
- использовать формулу Шеннона.

*Итоговый контроль по учебной дисциплине предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:** Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2018

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

1. Характеристика бухгалтерского учёта
2. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании
3. Автоматизация расчётов
4. Ценообразование в общественном питании.
5. Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания.
6. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятия общественного питания.
7. Учёт в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли.
8. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.

**Аннотация к рабочей программе**

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

**МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- проектировании архитектуры локальной сети в соответствии с поставленной задачей;
- установке и настройке сетевых протоколов и сетевого оборудования в соответствии с конкретной задачей;
- выборе технологии, инструментальных средств при организации процесса исследования объектов сетевой инфраструктуры;
- обеспечении безопасного хранения и передачи информации в локальной сети;
- использовании специального программного обеспечения для моделирования, проектирования и тестирования компьютерных сетей.

**уметь:**

- проектировать локальную сеть, выбирать сетевые топологии;
- использовать многофункциональные приборы мониторинга, программно-аппаратные средства технического контроля локальной сети.

**знать:**

- общие принципы построения сетей, сетевых топологий, многослойной модели OSI, требований к компьютерным сетям;
- архитектуру протоколов, стандартизации сетей, этапов проектирования сетевой инфраструктуры;
- базовые протоколы и технологии локальных сетей;
- принципы построения высокоскоростных локальных сетей;
- стандарты кабелей, основные виды коммуникационных устройств, терминов, понятий, стандартов и типовых элементов структурированной кабельной системы.

*Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.*

**Литература:** Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования .М. Издательский центр «Академия», 2015

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

1. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**Аннотация к рабочей программе**

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

**МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- установке, настройке и сопровождении, контроле использования сервера и рабочих станций для безопасной передачи информации.

**уметь:**

- администрировать локальные вычислительные сети;
- принимать меры по устранению возможных сбоев;
- обеспечивать защиту при подключении к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

**знать:**

- основные направления администрирования компьютерных сетей;
- утилиты, функции, удаленное управление сервером;
- технологию безопасности, протоколов авторизации, конфиденциальности и безопасности при работе с сетевыми ресурсами.

***Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.***

**Литература:**

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М. Издательский центр «Академия», 2017.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

1. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе**

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

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обслуживании сетевой инфраструктуры, восстановлении работоспособности сети после сбоя;
- удаленном администрировании и восстановлении работоспособности сетевой инфраструктуры;
- поддержке пользователей сети, настройке аппаратного и программного обеспечения сетевой инфраструктуры

**уметь:**

- выполнять мониторинг и анализ работы локальной сети с помощью программно-аппаратных средств;
- осуществлять диагностику и поиск неисправностей всех компонентов сети;
- выполнять действия по устранению неисправностей

**знать:**

- архитектуру и функции систем управления сетями, стандарты систем управления;
- средства мониторинга и анализа локальных сетей;
- методы устранения неисправностей в технических средствах

***Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.***

**Литература:** Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.-М.: Издательский центр "Академия",2019

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе**

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

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обслуживании сетевой инфраструктуры, восстановлении работоспособности сети после сбоя;
- удаленном администрировании и восстановлении работоспособности сетевой инфраструктуры;
- поддержке пользователей сети, настройке аппаратного и программного обеспечения сетевой инфраструктуры

**уметь:**

- выполнять мониторинг и анализ работы локальной сети с помощью программно-аппаратных средств;
- осуществлять диагностику и поиск неисправностей всех компонентов сети;
- выполнять действия по устранению неисправностей

**знать:**

- архитектуру и функции систем управления сетями, стандарты систем управления;
- средства мониторинга и анализа локальных сетей;
- методы устранения неисправностей в технических средствах

***Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.***

**Литература:** Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе**

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

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обслуживании сетевой инфраструктуры, восстановлении работоспособности сети после сбоя;
- удаленном администрировании и восстановлении работоспособности сетевой инфраструктуры;
- поддержке пользователей сети, настройке аппаратного и программного обеспечения сетевой инфраструктуры

**уметь:**

- выполнять мониторинг и анализ работы локальной сети с помощью программно-аппаратных средств;
- осуществлять диагностику и поиск неисправностей всех компонентов сети;
- выполнять действия по устранению неисправностей

**знать:**

- архитектуру и функции систем управления сетями, стандарты систем управления;
- средства мониторинга и анализа локальных сетей;

- методы устранения неисправностей в технических средствах

**Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.**

**Литература:** Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред проф. образования . - М.: Издательский центр «Академия», 2018

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

1. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**Аннотация к рабочей программе**

**ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обслуживании сетевой инфраструктуры, восстановлении работоспособности сети после сбоя;
- удаленном администрировании и восстановлении работоспособности сетевой инфраструктуры;
- поддержке пользователей сети, настройке аппаратного и программного обеспечения сетевой инфраструктуры

**уметь:**

- выполнять мониторинг и анализ работы локальной сети с помощью программно-аппаратных средств;
- осуществлять диагностику и поиск неисправностей всех компонентов сети;
- выполнять действия по устранению неисправностей

**знать:**

- архитектуру и функции систем управления сетями, стандарты систем управления;
- средства мониторинга и анализа локальных сетей;
- методы устранения неисправностей в технических средствах

***Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.***

**Литература:**

Базаров Т.Ю. Управление персоналом : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования . - М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку
2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

- Управление текущей деятельностью подчиненного персонала
- Организация и контроль деятельности подчиненного персонала

**Аннотация к рабочей программе**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар**

**МДК.07.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК.07.02 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**МДК.07.03 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

МДК.07.04 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

**по специальности**

**42.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- обслуживании сетевой инфраструктуры, восстановлении работоспособности сети после сбоя;
- удаленном администрировании и восстановлении работоспособности сетевой инфраструктуры;
- поддержке пользователей сети, настройке аппаратного и программного обеспечения сетевой инфраструктуры

**уметь:**

- выполнять мониторинг и анализ работы локальной сети с помощью программно-аппаратных средств;
- осуществлять диагностику и поиск неисправностей всех компонентов сети;
- выполнять действия по устранению неисправностей

**знать:**

- архитектуру и функции систем управления сетями, стандарты систем управления;
- средства мониторинга и анализа локальных сетей;
- методы устранения неисправностей в технических средствах

***Итоговый контроль по профессиональному модулю предусмотрен в форме экзамена.***

**Литература:**

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2017
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места, Москва, Издательский центр «Академия», 2016
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Издательский центр «Академия», 2018
4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Издательский центр «Академия», 2019
5. Сеницына А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: Издательский центр «Академия», 2018

**Структура рабочей программы включает в себя:**

1. Пояснительную записку

2. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
3. Структуру и содержание учебной дисциплины
4. Условия реализации учебной дисциплины
5. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**Наименование разделов дисциплины:**

**МДК.07.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

**МДК.07.02 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**МДК.07.03 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**МДК.07.04 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.