

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.01 .Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5 Готовить и оформлять классические торты и пирожные;

ПК 7.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования. Опыт работы не требуется.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

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

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

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

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

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 162 часов, в том числе:

учебной практики – 216 часов;

производственной практики – 528 часа.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧИЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 «РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

профессионального обучения: дисциплина входит в

Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины «Рисование и лепка» - развитие творческих способностей будущих поваров и кондитеров.

Задачи дисциплины «Рисование и лепка» - формирование знаний и умений обучающихся в области основ рисунка и лепки с целью решения задач профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающийся должен уметь:

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта.

В результате освоения учебной дисциплины «Рисование и лепка» обучающийся должен знать:

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

Аннотация рабочей программы по дисциплине Охрана труда

1. Цель учебной дисциплины: формирование систематизированных знаний по охране труда.

2. Место дисциплины в структуре.

Дисциплина (ОП.12) относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.04 Пекарь

Процесс изучения профессиональной дисциплины направлен на соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. I

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

5.2.2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. (

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

5.2.3. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с

помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Г1К 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

5.2.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

5.2.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. S

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Процесс изучения профессиональной дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

5

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

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

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

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

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

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

б

-контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

знать:

-системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на

(

деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и

- производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в г.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки студента очного отделения - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента очного отделения - 32 часа, самостоятельной работы студент^ очного отделения - 16 часов.

Аттестации - дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

5. Тематический план учебной дисциплины

Тема. Введение.

7

Раздел 1. Правовые вопросы охраны труда.

Тема 1.1. Система законодательных актов по охране труда. Вопросы охраны труда в конституции РФ, «Основах законодательства о труде РФ». Система стандартов. Контроль за охраной труда; государственный и общественный.

Раздел 2. Организация работы по охране труда в сельском хозяйстве.

Тема 2.1. Система управления охраной труда в с/х производстве.

Организация кабинетов и уголков по охране труда и проведение инструктажа.

Тема 2.2. Планирование номенклатурных мероприятий, их финансирование.

Учет и методы исследования информации по охране труда.

РАЗДЕЛ 3. Травматизм и его

характеристика.

Тема 3.1. Характеристика и сущность травматизма. Учет и расследование несчастных случаев.

Тема 3.2. Категории причин травматизма: организационные, технические, санитарные и медико-профилактические. *1

Раздел 4. Основы безопасности труда в сельском хозяйстве.

Тема 4.1. Основные требования к технике безопасности. Общие правила,

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины «Оборудование и организация рабочего места»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 Оборудование и организация рабочего места является частью основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;

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

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

-максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы

ОП.03 Физиология питания, санитария и гигиена

по профессии: 12901 КОНДИТЕР

Квалификация – кондитер 3 разряда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Физиология питания, санитария и гигиена является частью основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер.

2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление обучающихся с основами физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания:

- подготовка обучающихся к применению основ физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве кондитера

4.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать:

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы

ОП 02 Калькуляция и учет:

по профессии: 12901 КОНДИТЕР

Квалификация – кондитер 3 разряда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. Калькуляция и учет является частью основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 Кондитер.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

4. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции.

знать:

- порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;
- документальное оформление хозяйственных операций.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 01 .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и переподготовке работников общественного питания) при наличии профессионального образования в области общественного питания.

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

ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:

- основные положения экономической теории и законы рынка;
- основные правовые нормы трудового законодательства РФ;
- положения организации предпринимательской деятельности в РФ;
- основной документооборот трудового законодательства.

4. Предметы, необходимые для изучения данной дисциплины:

Экономика. Трудовое законодательство. Гражданское право.

5. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

6. Общая трудоёмкость предмета:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

7. Вид итоговой аттестации: дифференцированный зачёт

Аннотация

к рабочей программе предмета

«Безопасность жизнедеятельности»

по профессии 12901 Кондитер

1. Место дисциплины в структуре

Учебный предмет входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения дисциплины:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактики

3. Структура и содержание предмета

1. Правовые, организационные и нормативно – технические основы безопасности жизнедеятельности. 2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях. 3. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии. 4. Вооруженные силы РФ. 5. Военная служба – вид федеральной государственной службы. 6. Основы военно – патриотического воспитания.

4. Методы и формы обучения

- практическое занятие;
- контрольные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация: тестирование, домашнее задание, и индивидуальные творческие задания, практическое занятие, индивидуальное проектное задание.

6. Общая трудоемкость дисциплины

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **32 часа**

Аннотация
к рабочей программе учебного предмета
«Физическая культура»
по профессии **12901 Кондитер**

1. Место учебной дисциплины

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебного предмета.

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

3. Структура и содержание учебного предмета «Физическая культура»

Практическая часть.

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Атлетическая гимнастика.
Спортивные игры.

4. Методы и формы обучения:

- групповое обучение,
- практическое занятие.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- сдача нормативов,
- зачет;
- практические задания по работе с информацией.

6. Общая трудоемкость учебного предмета «Физическая культура»

обязательная аудиторная учебная нагрузка - **48 часов.**

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА» ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»

1. Место учебного предмета в структуре основной

Учебный предмет входит в общегуманитарный и социально-экономический цикл

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Основы предпринимательства», относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин на 1 курсе: экономическая теория, экономика предприятий АПК, организация и управление на предприятиях АПК.

2. Цель изучения учебного предмета

Целью освоения учебного предмета «Основы предпринимательства» является формирование у студентов навыков анализа и обработки данных, необходимых для решения поставленных экономических и социальных задач в сфере предпринимательской деятельности; генерирования и оценки предпринимательских идей и разработки бизнес-проектов.

3. Структура учебного предмета

Сущность и значение предпринимательской деятельности в АПК, ее виды. Логика принятия решений. Риск и выбор стратегии в предпринимательстве. Информационное обеспечение. Формы сотрудничества в предпринимательстве. Государственное регулирование предпринимательства.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения учебного предмета «Основы предпринимательства» используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: проблемная лекция, деловая игра, моделирование, круглый стол.

4. Требования к результатам освоения учебного предмета.

Процесс изучения учебного предмета направлен на формирование у студентов профессиональной компетенции: «Способность проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов и применять элементы экономического анализа в практической деятельности» и «Способность систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия».

В результате освоения учебного предмета студент должен:

Знать: понятие, сущность и виды предпринимательской деятельности;

технологии принятия предпринимательских решений;

основные бизнес- процессы в организации;

методы снижения рисков и потерь;

стратегии предпринимательской деятельности, направления сотрудничества предпринимателей;

виды и порядок заключения договоров; организационно- экономические аспекты малого предпринимательства.

Уметь: осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;

анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;

оценивать риски, эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений;

обосновывать предпринимательские идеи;

Разрабатывать бизнес-проекты, проводить их оценку.

Владеть: навыками оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности, поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идеи, разработки инвестиционных проектов.

6.Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета: 32 часа. 1 курс -32 часа

Аннотация к рабочей программе по дисциплине «Основы правоведения»»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 01 .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и переподготовке работников общественного питания).

1. Целью изучения дисциплины является:

Изучение данной дисциплины на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- формирование понятий о сущности, цели, основных принципов и функций права;
- освоение и понимание основных механизмов правотворчества;
- освоение систематизированных знаний об основных положениях теории российского права;
- овладение умениями и навыками применения правовых норм в реальной жизни.

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

ОП.00 Общепрофессиональный цикл.

3. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах права;
- применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

4. Общая трудоёмкость предмета:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 24 часа;

самостоятельная работа обучающегося 8 часов.

5. Вид итоговой аттестации: дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ЭТИКА И КУЛЬТУРА ОБЩЕНИЯ» ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»

Место предмета в структуре образовательной программы профессиональной подготовки:

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» входит общегуманитарный и социально-экономический цикл.

При профессиональной подготовке в учреждениях профессионального образования «Этика и культура общения» изучается в объеме 32 часов.

Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения:

Основы НЛП;

Невербальные средства общения;

Барьеры речи;

Правила ассертивного поведения;

Способы решения конфликтных ситуаций;

Манипуляции в общении;

Механизмы саморегуляции и активации;

Как ставить цели и их добиваться;

Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь: соотносить свое поведение с правилами принятыми в обществе;

Определять свои личностные характеристики определять свой тип темперамента;

Выделять свою собственную индивидуальность;

Находить причины поступков людей, определять мотивацию собственных

Поступков;
Осуществлять поддержку в общении;
Использовать знания в налаживании контактов;
Применять техники и приемы эффективного общения.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- воспитание морально-нравственных качеств: общение должно строиться на основе таких моральных качеств личности и категорий этики как честность, правдивость, скромность, великодушие, долг, совесть, достоинство, честь, придающих деловым отношениям нравственный характер;
- развитие эмпатичности по отношению к другим, способности понимать свои личностные, характерологические особенности, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и с исторически возникшими этическими принципами;
- освоение систематизированных знаний об особенностях личности человека, особенностях общения, культуре поведения;
- овладение коммуникативными умениями, умениями рефлексировать свои поступки, контролировать в пределах возможности эмоциональные и поведенческие проявления, навыками саморегуляции;
- формирование ответственности за свою жизненную историю, способности рассматривать коммуникативные акты с точки зрения их Этической обусловленности, способности доносить до окружающих свои взгляды в конструктивной форме;
- применение техник и приемов эффективного общения, профилактической амортизации, саморегуляции.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины: 32 часа. 1 курс -32 час

Аннотация к рабочей программе по учебной дисциплине «История Курского края».

Рабочая программа по истории составлена на основе федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования на базовом уровне. На основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования.

Программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебной дисциплины с учетом межпредметных и внутрипредметных связей.

Актуальность изучения истории родного края в образовательных учреждениях среднего общего образования обусловлена насущной социально-педагогической потребностью обновления содержания образования, развития воспитательных функций в современных социокультурных условиях. Примерная программа по истории родного края призвана расширить представления обучающихся о судьбе Курского края, преумственность в развитии и сохранить сам принцип историзма –

непрерывное, последовательное и полное изучение явлений общественной жизни во времени. Она охватывает все аспекты образа жизни земляков, уходя от односторонней, преимущественно политической точки зрения на историю, дает непрерывное и целостное знание о далеком прошлом и настоящем Курского края, охватывает материальную и духовную, гражданскую и политическую стороны жизни курян.

1. Цели и задачи изучения: расширить краеведческие знания обучающихся.

В основу содержания учебного предмета положено изучение истории родного края, приобретение краеведческих знаний, обеспечивающих гражданское воспитание, без которого нельзя стать разумным патриотом.

Изучение краеведения формирует не только определенную систему предметных знаний, но и комплекс общеучебных умений, необходимых:

- для изучения истории родного края;
- для сравнения событий, процессов и явлений;
- ориентироваться в ресурсах Интернета, статистических материалах, справочниках;
- для соблюдения норм поведения в обществе, оценивания своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм.

2. Требование к результату освоения дисциплины:

1. Информационной компетенции: умение извлекать учебную информацию на основе сопоставительного анализа рисунка, исторических карт, схем, умение работать с историческими справочниками в поиске необходимых знаний;

1. Познавательной компетенции: сравнение, сопоставление, классификация объектов по одному или нескольким предложенным основаниям, творческое решение учебных и практических задач;

2. Коммуникативной компетенции: владение монологической и диалогической речью, умение вступать в речевое общение, участвовать в диалоге; способность передавать содержание прослушанного текста в сжатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания;

3. Рефлексивной компетенций: владение умениями совместной деятельности, объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива, владение навыками контроля и оценки своей деятельности.

5. В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- об историческом пути Курского края с древности до наших дней в единстве общего, особенного и единичного, конкретных фактов и целостной картины исторического процесса; знаний о важнейших событиях, процессах истории родного края и отечественной истории в их взаимосвязи и хронологической последовательности.

Уметь:

- овладевать элементарными методами исторического познания, умениями работать с различными источниками исторической информации.

- овладевать способами деятельности: учебно-познавательной, информационно-коммуникативной, рефлексивной.

6.Общая трудоёмкость предмета: предмет история Курского края рассчитан на 32 учебных часа.

7. Вид итоговой аттестации: дифференцированный зачёт

Аннотация к рабочей программе по дисциплине «История»

Рабочая программа по истории составлена на основе федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования на базовом уровне. На основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования.

Программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебной дисциплины с учетом межпредметных и внутрипредметных связей.

Программа выполняет две основные функции.

Информационно-методическая функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами данной учебной дисциплины.

Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, рекомендуемое структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для составления тематического планирования курса, содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

Цели.

Изучение истории на ступени среднего общего образования на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. Для исторического образования приоритетным можно считать развитие умения самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов.

Большую значимость на этой ступени исторического образования приобретает информационно-коммуникативная деятельность учащихся, в рамках которой развиваются умения и навыки поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации. Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога (диспута). В соответствии с требованиями к современному уроку, возрастают требования к рефлексивной деятельности учащихся, в том числе к объективному оцениванию своих учебных достижений, поведения, черт своей личности, способности и готовности учитывать мнения других людей при определении собственной позиции и самооценке, понимать ценность образования как средства развития культуры личности. Историческое образование играет важную роль в формировании умения формулировать свои мировоззренческие взгляды, осознанно определять свою национальную, социальную, конфессиональную принадлежность, собственное отношение к явлениям современной жизни, свою гражданскую позицию.

Требования к уровню подготовки выпускников.

1 «Знать/понимать»:

- Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;
- Периодизацию всемирной и отечественной истории;
- Современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- Историческую обусловленность современных общественных процессов;
- Особенности исторического пути России, её роль в мировом сообществе.

2 «Уметь»:

- Проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- Критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- Анализировать историческую информацию, представленную в различных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- Различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- Участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- Представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для:

- Определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

- Использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- Соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- Осознания себя представителем исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Место предмета в учебном плане.

Учебный план для отводит для изучения учебного предмета «История» на ступени среднего общего образования на базовом уровне по профессии

По профессии: 19.01.04 **Пекарь**

максимальной учебной нагрузки – 36 час

из них 6 часов отведено на самостоятельную учебную работу.