

1.1 Аннотация учебной дисциплины **Русский язык**

Наименование дисциплины	ОДУ.01 Русский язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	129 часов
Объем учебных занятий	117 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- связь языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;</li> <li>- основные единицы и уровни языка их признаки и взаимосвязь;</li> <li>- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой сферах общения.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть устной и письменной речью.</li> <li>- применять в практике речевого общения основные орфографические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка.</li> <li>- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.</li> <li>- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей, их жанров и типов речи.</li> <li>- самостоятельно извлекать необходимую информацию из различных источников знаний: учебных пособий, монографий, различных словарей.</li> <li>- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов речи, стилей и их жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения.</li> <li>- соблюдать нормы речевого поведения в различных ситуациях общения.</li> <li>- применить знания русского языка в практике изучения иностранных языков.</li> <li>- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности, в речевом взаимодействии, в межличностном общении, в сотрудничестве.</li> <li>- развивать свои интеллектуальные и творческие способности, навыки самореализации в общественной жизни.</li> <li>- осознавать русский язык как духовного, нравственную и культурную ценность народа, государства.</li> </ul>	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Фонетика. Лексика и фразеология. Морфемика. Словообразование. Орфография. Морфология. Словосочетание и предложение. Текст и его структура. Типы и стили речи</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



В.В. Исаева

## 1.2 Аннотация учебной дисциплины Литература

Наименование дисциплины	ОДУ.02 Литература
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	225 часов
Объем учебных занятий	225 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- образную природу словесного искусства;</li> <li>- содержание изученных литературных произведений;</li> <li>- основные факты жизни и творчества писателей- классиков XIX вв.;</li> <li>- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;</li> <li>- основные теоретико- литературные понятия;</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспроизводить содержание литературного произведения;</li> <li>- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения;</li> <li>- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведения с литературным направлением эпохи;</li> <li>- определять род и жанр произведения;</li> <li>- выявлять авторскую позицию;</li> <li>- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;</li> <li>- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;</li> <li>- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul>	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:          Русская литература второй половины 19 века. Русская литература конца 19 века – начала 20 века. Литература 20-х годов. Тема 2.2 Литературный процесс 30-50-х годов. 2.3. Литература периода Великой Отечественной Войны и 1-х послевоенных лет. Литература 60-80-х годов. Современная русская драматургия. Авторская песня. Литература русского зарубежья.</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



В.В. Исаева

### 1.3 Аннотация учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование дисциплины	ОДУ.03 Иностранный язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	171 часов
Объем учебных занятий	171 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</li> <li>– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</li> <li>– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию - лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</li> <li>– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> <li>– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</li> <li>– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</li> <li>– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</li> <li>– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</li> <li>– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</li> </ul> <p><b>чтение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;</li> <li>– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</li> <li>– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.</li> </ul>	

2. Краткое содержание дисциплины:

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:

Интонация. Гласные переднего ряда. Согласные. Гласные заднего ряда. Дифтонги, сочетание трех гласных звуков. Правила чтения. Существительное.

Разговорная тема «Семья». Артикли в английском языке. «РУДН». Прилагательное.

Наречия. Глагол. «Мой рабочий день». Местоимения. «Описание внешности». Виды

вопросов в английском языке. Тема «Хобби» Числительное

«Магазины»

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



И.А. Голубева

1.4 Аннотация учебной дисциплины **Математика**

Наименование дисциплины	ОДУ.04 Математика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	246 часов
Объем учебных занятий	234 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства арифметического корня натуральной степени;</li> <li>- свойства степени с рациональным показателем;</li> <li>- свойства логарифмов и основное логарифмическое тождество;</li> <li>- основные тригонометрические формулы;</li> <li>- таблицу производных элементарных функций;</li> <li>- аксиомы стереометрии, основные понятия и уметь применять их при решении задач</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять тождественные преобразования выражений, содержащих степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические выражения;</li> <li>- строить графики степенной, показательной, логарифмической и тригонометрических функций;</li> <li>- решать простейшие уравнения и неравенства, содержащие степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;</li> <li>- изображать геометрические фигуры на чертеже и производить простейшие построения на плоскости;</li> <li>- выполнять операции над векторами и пользоваться свойствами этих операций.</li> </ul>	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:          Действительные числа. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция. Тригонометрические формулы. Тригонометрические уравнения. Тригонометрические функции. Производная и ее геометрический смысл. Применение производной к исследованию функций. Интеграл. Параллельность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей. Многогранники. Векторы в пространстве. Метод координат в пространстве. Цилиндр, конус и шар. Объемы тел. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей и математической статистики.</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Т.М. Чехова

### 1.5 Аннотация учебной дисциплины **История**

Наименование дисциплины	ОДУ.05 История
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	171 часов
Объем учебных занятий	171 часов
<b>1. Цели и задачи дисциплины:</b>	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизировать и анализировать историческую информацию;</li> <li>- рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности;</li> <li>- сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей;</li> <li>- определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов;</li> <li>- основные направления развития ключевых регионов страны с VI-XX вв.;</li> <li>- основные процессы политехнического и экономического развития страны;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> </ul>	
<b>2. Краткое содержание дисциплины:</b>	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Восточные славяне в VI-VII вв. и их соседи. Древнерусское государство IX – первая половина XII в. Период феодальной раздробленности и его последствия</p> <p>Борьба Руси против внешней агрессии. Начало собирания земель вокруг Москвы. Куликовская битва. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение Ордынского ига. Правление Ивана IV. Культура и быт в XIII-XVI вв. Кризис конца XVI начала XVII в. Смутное время. Воцарение Романовых. Экономическое и политическое развитие России в XVII в. Культура и быт России в XVIII в. Россия в первой половине XVIII в. Внутренняя и внешняя политика. Дворцовые перевороты.</p> <p>Россия во второй половине XVIII в. Правление Екатерины II и Павла I. Культура и быт России в XVIII в. Россия при Александре I. Внутренняя и внешняя политика Николая I, Александра II. Внутренняя и внешняя политика Александра III. Россия на рубеже XIX – начале XX в. Первая революция в России. Россия между двумя революциями. Социально-экономическое развитие. Первая Мировая война. Культура и быт России в начале XX в. Февральская революция 1917 г. Приход большевиков к власти Гражданская война. Политика «военного коммунизма». Советская Россия в 20-30е гг. XX в.</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО

*Каспарян* К.И. Каспарян

1.6 Аннотация учебной дисциплины **Физическая культура**

Наименование дисциплины	ОДУ.06 Физическая культура
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	171 часов
Объем учебных занятий	171 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul>	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:          Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Общая физическая подготовка.          Первичная профессиональная физическая подготовка.</p>	

**Разработчик:**  
 преподаватель отделения СПО

  
 Н.А. Казакова

1.7 Аннотация учебной дисциплины **Основы безопасности жизнедеятельности**

Наименование дисциплины	ОДУ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	72 часов
Объем учебных занятий	72 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- природные и техногенные катастрофы, техногенные аварии, террористическая угроза и опасность, чрезвычайные ситуации, возникающие вследствие природных катаклизмов, техногенных и экологических катастроф, представлять возможность прогнозирования и предупреждения угроз, военная доктрина, поражающие факторы современных видов оружия массового поражения, иметь представление об основах военной службы по призыву и контракту, самопомощь и первая доврачебная медицинская помощь, реанимационные мероприятия.</li> </ul> <p><b>уметь</b>: оценивать ситуацию на предмет наличия или отсутствия угрожающих факторов, применять штатные и подручные средства защиты органов дыхания и кожи, оказывать самопомощь и первую медицинскую доврачебную помощь, проводить исследование проб воздуха на наличие в нём отравляющих веществ, используя штатные средства химической защиты, производить замеры мощности и доз радиоактивного излучения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяя приборы радиационной разведки, уметь действовать при объявлении пожарной, химической, воздушной тревоги, эвакуации, введения режимов чрезвычайной ситуации, чрезвычайного положения. Особого периода, понимать взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;</li> <li>- работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для</li> </ul>	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Введение правила безопасности поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды. Правила безопасного поведения в местах проживания. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила безопасного поведения во время пользования общественным транспортом. Моделирование чрезвычайных ситуаций. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Понятие преступлений, виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним. Уголовная ответственность за приведение в негодность транспортных средств. Уголовная ответственность за хулиганство и вандализм. Государственная система обеспечения безопасности населения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению. Личности, общества государства. Организация защиты учащихся от чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время.</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО

 А.И. Силаев

### 1.8 Аннотация учебной дисциплины Астрономия

Наименование дисциплины	ОДУ. 08 Астрономия
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	70 часов
Объем учебных занятий	70 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>: подготовка обучающихся направлено на формирование у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;</li> <li>• знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;</li> <li>• умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;</li> <li>• познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;</li> <li>• умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;</li> <li>• научного мировоззрения;</li> <li>• навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.</li> </ul> <p><b>уметь</b>: сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</p> <p>анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</p> <p>использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>владеть навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</p> <p>использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;</p> <p>владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Е.В. Кулакова



1.10 Аннотация учебной дисциплины Химия с элементами биологии

Наименование дисциплины	ОДУ. 10 Химия с элементами биологии
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	406 часов
Объем учебных занятий	362 часов
<p><b>Часть I Элементы биологии</b></p> <p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Биология обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;</li> <li>-решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;</li> <li>-выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;</li> <li>-сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;</li> <li>-анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;</li> <li>- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;</li> <li>- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях и критически ее оценивать;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;</li> </ul>	

-для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

-оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

-оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**Знать:**

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

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

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

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

-биологическую терминологию и символику.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез в ходе работы с различными источниками информации.

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

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

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел №1 «Учение о клетке», раздел №2 «Организм. Размножение и индивидуальное развитие

организмов», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Микробиологией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами.

В тематические планы включены биологический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных и практических работ и решение биологических задач на материале того раздела биологии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

### **Часть 2 Химия**

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины Химия обучающийся должен

#### **уметь:**

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
  - для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
  - определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
  - экологически грамотного поведения в окружающей среде;
  - оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
  - безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и

- лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**Знать:**

-важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

-основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по химии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

Воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений химии на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня. В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел «Органическая химия», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Физической и коллоидной химией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами. В тематические планы включены химический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных работ и решение более сложных задач на материале того раздела химии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

**Разработчики:**

преподаватель отделения СПО

преподаватель отделения СПО

  
\_\_\_\_\_ Т.М. Чехова

  
\_\_\_\_\_ Д.В. Дымова

1.11 Аннотация учебной дисциплины **Обществознание**

Наименование дисциплины	ОДУ.11 Обществознание
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	171 часов
Объем учебных занятий	171 часов
<b>1. Цели и задачи дисциплины:</b>	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов, осознание основных тенденций и возможных перспектив общественного развития;</li> <li>- специфику социального познания, овладение элементами методологии изучения социальных явлений и процессов;</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; овладение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>- использовать получаемые знания и умения для принятия обоснованных и социально одобряемых решений в условиях реально складывающихся жизненных ситуаций, связанных с выполнением типичных социальных ролей (гражданин, член семьи, работник, потребитель)</li> <li>- самостоятельно моделировать социальные ситуации по данным параметрам, выявлять возможные мотивы действий в определенных ситуациях, анализировать мотивацию собственных поступков и действий;</li> <li>- извлекать социальную информацию из различных неадаптированных источников, анализировать ее, соотносить со знаниями, полученными при изучении курса, интегрировать все имеющиеся знания по проблеме в единый комплекс.</li> </ul>	
<b>2. Краткое содержание дисциплины:</b>	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Общество как динамическая система. Общественный прогресс, регресс. Глобальные проблемы современности. Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции. Деятельность человека. Потребности и способности человека</p> <p>Познание и истина. Научное познание. Развитие знаний об обществе. Социальное познание. Культура. Духовное производство. СМИ. Структура социальных отношений. Социальные нормы и отклоняющееся поведение. Социальный статус и роли личности. Социальный конфликт. Нации. Межнациональные отношения. Структура политических отношений. Власть. Государство как институт политической системы</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Т.Д. Ливенцева

1 12 Аннотация учебной дисциплины **Информатика**

Наименование дисциплины	УД.01 Информатика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	180 часов
Объем учебных занятий	180 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные подходы к определению понятия «информация»; знать единицы измерения информации;</li> <li>- общую функциональную схему компьютера;</li> <li>- назначение и основные функции операционной системы;</li> <li>- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности;</li> <li>- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;</li> <li>- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;</li> <li>- этапы информационной технологии решения задач с использованием компьютера.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить примеры получения, передачи и обработки информации в деятельности человека, живой природе, обществе и технике;</li> <li>- перечислять основные характерные черты информационного общества; распознавать информационные процессы в различных системах;</li> <li>- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;</li> <li>- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- работать с файлами;</li> <li>- применять текстовый редактор для редактирования и форматирования текстов, применять электронные таблицы для решения задач;</li> <li>- создавать и оформлять презентации;</li> <li>- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;</li> <li>- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;</li> <li>- осуществлять поиск информации в компьютерных сетях;</li> <li>- представлять числовую информацию различными способами;</li> <li>- пользоваться антивирусными программами;</li> <li>- переводить числа из одной системы в другую;</li> <li>- записывать на языке программирования алгоритмы решения учебных задач и отлаживать их;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.</li> </ul>	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:	

Информация, информатика. Средства информационных технологий. Технология создания и преобразования информационных объектов. Средства коммуникационных и телекоммуникационных технологий. Моделирование, алгоритмизация и программирование.

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО



И.В. Сарахатунова

1.13 Аннотация учебной дисциплины **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.**

Наименование дисциплины	ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	82 часов
Объем учебных занятий	72 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:	
В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:	
<b>уметь:</b>	
использовать лабораторное оборудование;	
определять основные группы микроорганизмов;	
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	
<b>знать:</b>	
основные понятия и термины микробиологии;	
классификацию микроорганизмов;	
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
схему микробиологического контроля;	
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	
правила личной гигиены работников пищевых производств	
- усвоение основных понятий;	
- изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания;	
- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для разных групп населения;	

- характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных продуктов;
  - приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.
- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
  - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
  - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
  - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -понятие рациона питания;
  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
  - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
  - методики составления рационов питания.

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Т.П. Подгорнова

**продовольственных товаров**

Наименование дисциплины	ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	80 часов
Объем учебных занятий	72 часов

## 1. Цели и задачи дисциплины:

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- оценивать качество сырья и готовой продукции;
- устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;
- вопросы рационального питания;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов, -условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов, использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;
- порядок разработки и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству.

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО


 А.Н. Горбушина

1.15 Аннотация учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование дисциплины	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.4,	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Научить определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.</p> <p>Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом установленных требований по безопасности и охране труда.</p> <p>Классификация основных технических характеристик, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.</p> <p>Критерии, правила выбора технологического оборудования для различных технологических процессов.</p>	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

 А.А. Карамов

1.16 Аннотация учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование дисциплины	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные положения экономической теории;</li> <li>-принципы рыночной экономики;</li> <li>-современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>-роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>-механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>-механизмы формирования заработной платы;</li> <li>-формы оплаты труда;</li> <li>-стили управления, виды коммуникации;</li> <li>-принципы делового общения в коллективе;</li> <li>-управленческий цикл;</li> <li>-особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>-сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>-формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</li> <li>- усвоение основных понятий в области гражданского, трудового и административного права;</li> <li>-изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Рассмотрение видов договоров и порядка их составления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение умений защищать свои права в соответствии с действующим законодательством, анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> <li>-приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалистов.</li> </ul>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Л.А. Огаркова

1.17 Аннотация учебной дисциплины **Охрана труда.**

Наименование дисциплины	ОП.05 Охрана труда.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	


**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

  
А. А. Карамов

1.18 Аннотация учебной дисциплины **Основы калькуляции и учета**

Наименование дисциплины	ОП. 06 Основы калькуляции и учета
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции.</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать систему знаний о принципах калькуляции и учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора эффективной учетной политики торгового предприятия;</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и нормативных документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику калькуляции и учета операций, связанных с учетом издержек обращения, реализацией товаров;</li> <li>- вопросы отчетности;</li> </ul>	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

 В.А. Шерстобитова

1.19 Аннотация учебной дисциплины **Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Наименование дисциплины	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Соединенные штаты Америки. Объединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии. Россия Профессии в области бухгалтерского учета. Моя будущая профессия. Заявление о приеме на работу. Собеседование. История денег. Работа банков. Европейское экономическое сообщество и Евросоюз. Виды. Отчеты. Кухня, оборудование и материалы. Цифры, символы, их интерпритация. Беседа по телефону. Назначение встречи. Договоренность и уточнения. Приглашения. Обещания. Выражение (не) согласия. Предложение о помощи и выражение просьб. Спросить и высказать мнение.	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

  
И.А. Голубева

1.20 Аннотация учебной дисциплины **Безопасность жизнедеятельности.**

Наименование дисциплины	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

-разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

-прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

-принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;

-выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

-своевременного оказания доврачебной помощи.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и население от

негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- проводить профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



А.И. Силаев

1.21 Аннотация учебной дисциплины **Физическая культура**

Наименование дисциплины	ОП. 09 Физическая культура
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	46 часов
Объем учебных занятий	40 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 2, 6, 8	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:  Основы физической и спортивной подготовки. Легкая атлетика. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, гимнастика.	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

  
Н.А Казакова

1.22 Аннотация учебной дисциплины **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование дисциплины	ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» Программа ПМ.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	546 часов
Объем учебных занятий	540 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК.1 – 9 ПК 1.1 – 1.3</p> <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>	

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологии приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО



О.Д. Лежнева

1.23 Аннотация учебной дисциплины **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование дисциплины	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» Программа ПМ. 02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	330 часов
Объем учебных занятий	324 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 11 ПК 2.1 – 2.8</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной</li> </ul>	

продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

-правила соусной композиции горячих соусов;

-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО



А.А. Ветрова

1.24 Аннотация учебной дисциплины **Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование дисциплины	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа ПМ. 03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»
Объем дисциплины	408 часов
Объем учебных занятий	396 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:  ОК 1 – 11  ПК 3.1 – 3.6</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>-иметь практический опыт:</b>  разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;  -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  -приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  -сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -декорирования блюд сложными холодными соусами;  -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p> <p><b>уметь:</b>  -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -проводить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

**знать:**

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд,

соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

  
А.А. Карамов

1.25 Аннотация учебной дисциплины **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Наименование дисциплины	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа ПМ. 04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	330 часов
Объем учебных занятий	324 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 11 ПК 4.1 – 4.5</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>-технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-арианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> </ul>	

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
  - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;
  - проводить расчеты по формулам;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
  - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
  - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
  - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
  - оформлять документацию;
- владеть:
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
  - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
  - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции.

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Т.П. Подгорнова

1.26 Аннотация учебной дисциплины **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование дисциплины	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа ПМ 05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	858 часов
Объем учебных занятий	828 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:  ОК 1 – 11  ПК 5.1 – 5.5</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  иметь практический опыт:  -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  -приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -контроля качества и безопасности готовой продукции;  -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p><b>уметь:</b>  -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания,</p>	

использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов.

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



О.Д. Лежнева

1.27 Аннотация учебной дисциплины Первичная обработка продукции.

Наименование дисциплины	В.01 Первичная обработка продукции.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа В.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	100 часов
Объем учебных занятий	90 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции.</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки , нарезки овощей и грибов;</li> <li>-обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-обработки мясного сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- обработки с/х птицы, дичи и кроликов, приготовления полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>-технику обработки овощей грибов, пряностей;</li> <li>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения овощей и грибов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ;</li> </ul>	

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов ; полуфабрикатов ;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



Т.П.

Подгорнова

1.28 Аннотация учебной дисциплины **Региональные кухни.**

Наименование дисциплины	В. 02 Региональные кухни.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа В.02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	96 часов
Объем учебных занятий	90 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями региональных кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;</li> <li>-приготавливать напитки национальных кухонь;</li> <li>- использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <p>-Процесс формирования региональных кухонь под влиянием различных факторов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.</li> <li>- Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.</li> <li>- Приготовление напитков и особенности их подачи.</li> <li>- Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.</li> </ul>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



А.А. Карамов

1.29 Аннотация учебной дисциплины Зарубежная кухня.

Наименование дисциплины	В. 03 Зарубежная кухня.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа В. 03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	126 часов
Объем учебных занятий	108 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд, оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь. температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО



А.А. Ветрова

1.30 Аннотация учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

Наименование дисциплины	В. 04 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа В.04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</li> <li>Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</li> <li>Разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; проявлять свою творческую индивидуальность;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> <li>Основные приемы изготовления украшений; простейшие примеры декоративной вырезки; основы карвинга; профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> <li>Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</li> </ul>	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

 О.Д. Лежнева

1.31 Аннотация учебной дисциплины Основы диетического и лечебно-профилактического питания

Наименование дисциплины	В.05 Основы диетического и лечебно-профилактического питания
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа В.05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	90 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	

**Разработчик:**  
преподаватель отделения СПО

  
Т.П. Подгорнова

1. 32 Аннотация учебной дисциплины **Психология общения**

Наименование дисциплины	В. 06 Психология общения
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в вариативную основную образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: применение в профессиональной деятельности приёмов делового общения. Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций.	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



К.Б.Макарова

1.33 Аннотация учебной дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности.**

Наименование дисциплины	В.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит вариативную часть основной образовательной программы по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	50 часов
Объем учебных занятий	50 часов
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессиональных ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Усвоение основных понятий автоматизированной обработки информации;</li> <li>-Рассмотрение общего состава и структуры персональных ЭВМ и вычислительных систем;</li> <li>-Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ;</li> <li>-Приобретение умений использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи данных, а так же различные виды программного обеспечения.</li> </ul> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>-Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>-Применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>-Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>-Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>-Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>-Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>-Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



И.В.Сарахатунова

1.34 Аннотация учебной дисциплины **Учебная практика**

Наименование дисциплины	УП. 01.01 – 05.01 Учебная практика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа УП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	684 часов (19 недель)
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции;</p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <p>Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ.</p> <p>-Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций связанных с организацией производства.</p> <p>-Закрепление правил делового этикета и делового общения</p> <p>Место учебной практики в структуре ППСЗ СПО</p> <p>Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.</p> <p>Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей: ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03.; ПМ.04.; ПМ. 05</p>	

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО

А.А.Карамов

1.35 Аннотация учебной дисциплины **Производственная практика**

Наименование дисциплины	ПП. 01.01 – 05.01 Производственная практика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа ПП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».
Объем дисциплины	936 часов (26 недель)
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции:</p> <p>Цель производственной практики (по профилю специальности) состоит в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста.</p> <p>Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также ознакомления с основными видами деятельности технолога - производственно-технологической, организационно- управленческой опытно-экспериментальной.</p> <p>В ходе технологической практики студент должен сформировать следующие <b>умения</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивать качества сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>-Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом требований нормативной документации;</li> <li>-Разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическая документация на них.</li> </ul> <p>Основными принципами проведения производственной практики (по профилю специальности) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.</p> <p>Производственная практика по профилю специальности студентов проводится как в учреждениях, организациях и предприятиях общественного питания.</p> <p>Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля подготовки студента профилю деятельности предприятия или одного из его подразделений.</p>	

На практике студенты обучаются: организации подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации и проведению приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации и проведению приготовления холодных и горячих десертов; участию в планировании основных показателей производства; организации работы трудового коллектива; контролю хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

Производственная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03.; ПМ.04.; ПМ. 05

**Разработчик:**

преподаватель отделения СПО



А.А.Ветрова