**[Аннотация повар, кондитер 2,10 года](http://www.npo-86.ru/index.php/opop-ppkrs/260807-01-povar-konditer/annotatsiya-povar-konditer-2-5-goda)**

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Русский язык»**

**ФГОС СПО по профессии**

1. **01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Русский язык» для среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 70, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 70 часов.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Рабочая программа включает следующие темы:

- Язык и речь. Функциональные стили речи;

- Лексика и фразеология;

- Фонетика, орфоэпия, графика, орфография;

- Морфемика, словообразование, орфография;

- Морфология и орфография;

- Служебные части речи;

- Синтаксис и пунктуация;

- Культура речевого общения.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Физическая культура»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» для профессий среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)- 172, в том числе: аудиторная учебная нагрузка172 часа.

Вид промежуточной аттестации (по семестрам) – зачет, зачет и дифференцированный зачет.

Наименование тем дисциплины:

-  Введение;

-  Легкая атлетика;

-  Гимнастика;

-  Лыжи;

-  Подвижные игры;

-  Тренажеры;

-  Волейбол.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Физика»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины физики для профессий среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году для дисциплин естественнонаучного профиля.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) –286 том числе: аудиторная учебная нагрузка – 286 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование тем дисциплины:

-       Введение;

-       Механика;

-       Молекулярная физика и термодинамика;

-       Электродинамика;

-       Строение атома и квантовая физика;

-       Эволюция Вселенной.

Аннотации

рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей ФГОС СПО ПРОГРАММ ПО ПРОФЕССИИ **260807.01 «Повар, кондитер»**

**Дисциплина«Биология»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Биология» (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2008 года) и в соответствии с учебным планом.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)-70, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –70 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование тем дисциплины:

-       Учение о клетке;

-       Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов;

-       Основы генетики и селекции;

-       Эволюционное учение;

-       История развития жизни на земле;

-       Основы экологии;

-       Бионика.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Химия»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Химия» (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2008 года) и в соответствии с учебным планом.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)-70, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –70 часов.

Вид промежуточной аттестации –диф.зачет

Наименование разделов дисциплины:

-       Общая и неорганическая химия;

-       Органическая химия;

-       Химия в жизни общества;

-       Химический практикум.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Иностранный язык»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основепримерной программы учебной дисциплины «Английский язык», автор Тимофеев В.Г., одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» и УМК авторского коллектива О.Л. Гроза, О.Б. Дворецкая и др., 2011г для дисциплин естественнонаучного профиля.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 172, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 172 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование тем дисциплины:

-       Введение;

-       Хороший старт в жизни;

-       Индивидуальность (Система ценностей и проблема самоопределения);

-       Давайте праздновать (Традиции в современном мире);

-       Корень зла (Отношение к материальным ценностям и проблеме бедности);

-       Дела семейные;

-       Спорт;

-       Животные;

-       Что ждет нас в будущем;

-       Какая польза от языка;

-       Люди и места;

-       Работа на всю жизнь;

-       Таинственные происшествия;

-       Телевидение. За и против;

-       Мир науки;

-       Учимся понимать искусство;

-       Преступление и наказание;

-       Образ жизни;

-       Чей это мир.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Основы безопасности жизнедеятельности»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2008 года) и в соответствии с учебным планом.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)-70, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –70 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование тем дисциплины:

-   Введение;

-   Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья;

-   Государственная система обеспечения безопасности населения;

-   Основы обороны государства и воинская обязанность;

-   Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Информатика и ИКТ»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» для профессий начального профессионального образования, составленной Федеральным институтом развития образования в 2008 году.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 70, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 70 часов.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Рабочая программа включает следующие темы:

-       Информационная деятельность человека;

-       Информация и информационные процессы;

-       Средства информационно-коммуникационных технологий;

-       Технологии создания и преобразования информационных объектов;

-       Телекоммуникационные технологии;

-       Профессиональные программы на платформе 1С.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Математика»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины математика для профессий начального и среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году для дисциплин естественнонаучного профиля.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 342, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –342 часа, самостоятельная работа – 136 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование тем дисциплины:

1. Введение
2. Развитие понятия о числе
3. Основы тригонометрии
* Тригонометрические функции
* Тригонометрические уравнении
* Преобразования тригонометрических выражений
* Аксиомы стереометрии и их следствия
* Параллельность прямых и плоскостей
* Перпендикулярность прямой и плоскости
* Производна и ее применение
* Многогранники
* Первообразная и интеграл
* Координаты и векторы. Метод координат в пространстве
* Комбинаторика и вероятность
* Степени и корни. Степенная функция
* Показательна и логарифмическая функция
* Тела вращении. Объемы тел вращения
* Уравнении и неравенства. Системы уравнений и неравенств

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Литература»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Литература» для профессий начального и среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 210, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 210 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Программа включает следующие разделы:

- Введение. Русская литература XIX в контексте мировой культуры;

- Русская литература I половины XIX века;

- Русская литература II половины XIX века;

- Зарубежная литература;

- Литература начала XX века;

- «Серебряный век»;

- Литература 30-х -40-х;

- Литература II половины XX века.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«История»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «История» для профессий начального и среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году.

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 172 в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 172 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Программа включает следующие темы:

- Введение;

- Цивилизации древнего мира и раннего средневековья;

**-** Древняя Русь;

- Западная Европа в XII-XV веках;

- Российское государство в XIV –XVII веках;

- Запад в новое время.

- Запад в XIX веке;

- Россия на пути модернизации;

- Культура XIX века;

- Россия и мир в начале XX века;

- Революционные потрясения в России и Европе;

- Мир в межвоенный период;

- Социалистический эксперимент в СССР;

- Вторая мировая война;

- Биполярный мир и холодная война;

- СССР и социалистические страны Европы;

- Россия в современном мире;

- Запад и мир во второй половине XX веке;

- Духовная жизнь.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**«Обществознание (включая экономику и право)»**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

*Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины обществознание для профессий начального и среднего профессионального образования, одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» в 2008 году.*

Включает в себя титульный лист, пояснительную записку, тематический план учебной дисциплины, основной раздел рабочей программы и информационное обеспечение обучения.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)- 140, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 140 часов. Практические занятия.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Наименование разделов дисциплины:

-       Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе;

-       Основы знаний о духовной культуре человека и общества;

-       Экономика;

-       Социальные отношения;

-       Политика как общественное явление;

-       Право.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

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

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 44, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 32 часа, самостоятельная работа – 12 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

Наименование разделов дисциплины:

1.Основы микробиологии

2. Основы гигиены и санитарии.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарт среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) -90, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 64 часов, самостоятельная работа – 26 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

Наименование разделов дисциплины:

1 Основы физиологии питания;

2.Характеристика основных групп продовольственных товаров.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) -92, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 64 часа, самостоятельная работа – 28 часов.

Вид промежуточной аттестации –экзамен.

Наименование тем дисциплины:

Техническое оснащение рабочего места и обслуживание технологического оборудования

Организация и обслуживание рабочего места..

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 46, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 32часа, самостоятельная работа – 14 часов.

Вид промежуточной аттестации -экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

1. Основы экономики.
2. Основы права.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОДК .05 Основы калькуляция и учет**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 42, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 42 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

Наименование разделов дисциплины:

1.Общие принципы организации учета на производстве.

2.Учет сырья готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного стандарта среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 59, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 43 часа, самостоятельная работа – 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

Наименование разделов дисциплины:

1Обеспечение безопасности жизнедеятельности

.2.Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций.

3.Основы военной службы.

.**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 46, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 32, самостоятельная работа – 14, Вид промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Наименования разделов профессионального модуля:

.1.Осуществление технологической обработки сырья и оформление блюд из овощей и грибов.

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых**

**и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 46, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 32, самостоятельная работа – 14 часов. Вид промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Наименования разделов профессионального модуля

1Осуществление технологической обработки, подготовки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и сырья для теста..

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 60, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –40, самостоятельная работа – 20, Вид промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Наименования разделов профессионального модуля:

1.Ведение технологического процесса по подготовке сырья и приготовление супов и соусов..

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образованияВключает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)-48, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 32, самостоятельная работа – 16, Вид промежуточной аттестации - экзамен (квалификационный).

Наименование разделов профессионального модуля:

1.Ведение технологического процесса обработки ,блюд из рыбы, морепродуктов.

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 60, в том числе: аудиторная учебная нагрузка –36, самостоятельная работа – 24, Вид промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный).

Наименование раздела профессионального модуля:

1.Ведение технологического процесса обработки, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса домашней птицы

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)-57, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 35, самостоятельная работа – 22, Вид промежуточной аттестации - экзамен (квалификационный).

Наименование разделов профессионального модуля:

1.Ведение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок.

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования.Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 46, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 32, самостоятельная работа – 14, учебная практика – 42, производственная практика – 72.

Вид промежуточной аттестации - экзамен (квалификационный).

Наименование разделов профессионального модуля:

1.Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд

.**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ), требования к результатам освоения ПМ; структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 206, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 138, самостоятельная работа –68 Виды промежуточной аттестации: по междисциплинарному курсу – дифференцированный зачёт, по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный).

Наименования разделов профессионального модуля:

1.Ведение технологического процесса обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Аннотация**

**рабочей программы дисциплины**

**ФК.00 Физическая культура**

**ФГОС СПО по профессии**

**260807.01«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Входит в состав обязательной части циклов и раздела «физическая культура». Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 72, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 36 часов, самостоятельная работа – 36 часов.

Вид промежуточной аттестации (по семестрам) – зачёт, дифференцированный зачет.

Наименование раздела дисциплины:

 Научно-методические основы формирования физической культуры личности.

Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

.