

## Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

#### **знать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

#### **уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения ППССЗ обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя

ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих.

В результате освоения ППСЗ обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения

#### **1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка студента: 66 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 8 часов;

-самостоятельной работы 58 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Теоретических занятий	6
Практических занятий	2
Самостоятельная работа студентов (всего)	58
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина Психология общения является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина Психология общения обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело). Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-11

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения:**

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

#### **знания:**

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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка 58 часов; в том числе из них самостоятельной нагрузки 50 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
---------------------------	--------------------

<b>Объем образовательной программы</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	2
самостоятельная работа	50
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 «ИСТОРИЯ»**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

#### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

##### ***Цели:***

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.

##### ***Задачи:***

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX - начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:  
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже

- веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

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

определения собственной гражданской позиции по отношению к политическим, экономическим, социальным и культурным явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

- развитие навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

В результате освоения ППССЗ обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся,

организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих.

В результате освоения ППСЗ обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве.

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования

и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 58 часов, в том числе: - обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 8 часов; самостоятельной работы 50 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
Теоретических занятий	8
Практических занятий	

Самостоятельная работа студентов (всего)	50
В том числе:	
- подготовка докладов/презентаций; - подготовка опорного конспекта; - подготовка биографических справок	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Общий гуманитарный и социально - экономический цикл

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

Целью изучения иностранного языка является развитие коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

В результате изучения предмета студент должен владеть лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. При этом лексический минимум составляет 1200 - 1400 единиц.

В грамматический минимум входят следующие темы: артикли; количественные и порядковые числительные; степени сравнения прилагательных и наречий; герундий; инфинитив и способы его перевода; согласование времен; видовременные формы глаголов; оборот there + be.

Программа ориентирована на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

- речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений



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

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

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

- компенсаторная компетенция - дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств получения и передачи иноязычной информации;

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

Наряду с практической целью изучения иностранного языка преследуются также образовательные и воспитательные цели и развиваются следующие общие компетенции, включающие в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением

правовых норм ее регулирующих.

Мастер производственного обучения должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

Для реализации воспитательной и образовательной целей, находящихся в прямой зависимости от успешного решения практических задач, используются следующие методы изучения иностранного языка: интегративный, грамматико-

переводной, проблемный, метод проектов и другие. Эти методы предполагают работу студентов с ресурсами Интернета, умение работать с программами PowerPoint и Word.

**1.4. Рекомендуемое количество часов единиц на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 292 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов (практическая работа); самостоятельной работы обучающегося 252 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	292
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
Теоретических занятий	-
Практических занятий	40
Самостоятельная работа студентов (всего)	252
В том числе:	

внеаудиторное чтение, сообщение по теме, составление терминологического словаря чтение и перевод текстов по узкой специальности с анализом переводческих трансформаций подготовка образца делового и частного письма подготовка образца сообщения (доклада) по специальной тематике выполнение грамматических упражнений перевод и реферирование текстов по специальности	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате изучения дисциплины студент должен **уметь:**

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

В результате освоения ППССЗ обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 484 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 2 часа;
- самостоятельной работы студента 482 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	484
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
Теоретических занятий	2
Практических занятий	-
Самостоятельная работа студентов (всего)	482
В том числе:	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ. 06 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

#### **1.1 Область применения программы**

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает минимальные требования к знаниям и умениям обучающихся и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей дисциплины «Основы финансовой грамотности».

Программа разработана с целью реализации Проекта Минфина России «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации»; Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), в соответствии с Методическими рекомендациями по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования, разработанными Министерством образования РФ совместно с Центральным Банком РФ

### **1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью освоения дисциплины является знакомство обучающихся с азами финансовой грамотности, формирование навыков работы с основными финансовыми инструментами, законами финансового рынка и нормативными документами, изучение основ финансовой арифметики.

Обучение основам финансовой грамотности на базовом уровне в средних профессиональных общеобразовательных учреждениях является актуальным, так как создает условия для развития личности подростка, мотивации к обучению, для формирования социального и профессионального самоопределения, а также является профилактикой асоциального поведения. Именно овладение основами финансовой грамотности поможет обучающимся применить полученные знания в жизни и успешно социализироваться в обществе.

Основы финансовой грамотности направлены на достижение следующих целей:

- актуализация дополнительного экономического образования обучающихся с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;
- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся;
- развитие финансово-экономического образа мышления; способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание ответственности за экономические и финансовые решения; уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

на решение следующих задач:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интерпретации экономических данных и финансовой информации;
- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;

выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;

- формирование информационной культуры обучающихся, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;
- формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов: **личностных:**

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний о финансово-экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве, в финансовой сфере;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
- -воспитание мотивации к труду;
- стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;
- воспитание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

метапредметных:

- освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее

реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;

- -активное использование средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;

определение общей цели и путей ее достижения; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

- развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив,

- овладение умениями формулировать представления о финансах, финансовой системе РФ;

- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественно-экономических наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации.

**предметных:**

- формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества, как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

- знание структуры и регулирования финансового рынка, финансовых инструментов;

- формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;

- приобретение обучающимися компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую среды;

владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;

- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую

информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- формирование навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты финансово-экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей

- потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности,

- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает следующие компетенции:**

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	6
Самостоятельная работа	40
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ. 07 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).



## **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

## **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Содержание программы учебной дисциплины «Введение в специальность» направлено на достижение следующих целей:

- показать обучающемуся значение и необходимость специальности в современном обществе;

- роль и место специалиста в правовом государстве;

- ознакомить с основами профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***иметь представление:***

- о месте специальности в социально-экономической сфере;

уметь:

- использовать знания дисциплины в процессе освоения специальности.

***знать:***

- общую характеристику специальности;

- квалификационные требования к выпускнику по выбранной специальности;

- учебный план подготовки специалистов квалификации «Мастер производственного обучения» по специальности Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело);

- организацию и обеспечение образовательного процесса;

- формы и методы самостоятельной работы.

В результате освоения ППССЗ обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 2 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 44 часа

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
Теоретических занятий	
Практических занятий	2
Самостоятельная работа студентов (всего)	44
В том числе:	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **ЕН. 01 «Математика»**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОССПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать сложные функции и строить их графики;
- выполнять действия над комплексными числами;
- вычислять значения геометрических величин;
- производить операции над матрицами и определителями;
- решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики;
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;
- решать системы линейных уравнений различными методами.

**знать:**

- основные математические методы решения прикладных задач;
- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления;
- роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения ППСЗ обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими способность:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

В результате освоения ППСЗ обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими способность:

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и на предприятиях.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы и др.) на основе примерных.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов; самостоятельной работы обучающегося 154 часа.

### **Аннотация программы учебной дисциплины ЕН.02 «ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННО- КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3 Цель и задачи учебной дисциплины** - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

#### **Цели учебной дисциплины:**

- расширить представление студентов по основам информатики, полученных в других учебных заведениях;
- сформулировать научное представление, практические навыки и умения в области использования компьютера, как основного инструмента по сбору, переработке, хранению и представлению информации, а также как одного из главных вспомогательных средств при автоматизации ее получения и представления;
- сформировать у студентов информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и другие информационные средства и коммуникационные технологии для своей учебной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи дисциплины:**

- развить умения и навыки применения ЭВМ;
- обеспечить базовые знания применения компьютеров и компьютерных сетей в процессе обучения для дальнейшей профессиональной деятельности.

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

- правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ в образовательном процессе;
- основные технологии создания, редактирования, оформления,

сохранения,

- передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых и тому подобных) с помощью современных программных средств;

- возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;

- назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.

**уметь:**

- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для обеспечения образовательного процесса;

- использовать сервисы и информационные ресурсы информационно-теле-коммуникационной сети «Интернет» в профессиональной деятельности;

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

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;

- автоматизации коммуникационной деятельности;

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в профессиональной деятельности.

В результате освоения ППСЗ обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

В результате освоения ППСЗ обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно- производственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-

производственных мастерских и на производстве.

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно - тематические планы) на основе примерных.

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

***Количество часов на освоение программы дисциплины:***

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 162 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося 148 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
в том числе:	
Теоретических занятий	
Практических занятий	14
Самостоятельная работа студентов (всего)	148
В том числе:	
- работа с конспектом лекций; - выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, поиск информации в сети Интернет; - подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по выполненным работам.	
Промежуточная аттестация в форме <b><i>дифференцированного зачета</i></b>	

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.01 ОБЩАЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПЕДАГОГИКА**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.01 Общая и профессиональная педагогика является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Общая и профессиональная педагогика» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### **1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**Цели:** получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

**Задачи:** получение обучающимися знаний методологических основ профессионального обучения и воспитания обучающихся учебных учреждений среднего профессионального образования; формирование у будущих мастеров производственного обучения первичных педагогических умений и навыков по решению учебно-воспитательных задач в процессе подготовки квалифицированных работников.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **умения**

- оценивать постановку педагогических цели и задач;
- определять педагогические возможности различных методов, приемов, методик, форм организации обучения и воспитания;
- анализировать педагогическую деятельность, педагогические факты и явления;
- находить и анализировать информацию, необходимую для решения профессиональных педагогических проблем, повышения эффективности педагогической деятельности, профессионального самообразования и саморазвития;
- ориентироваться в современных проблемах образования, тенденциях его развития и направлениях реформирования;
- ориентироваться в современных системах организации подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих в Российской Федерации и зарубежных странах;
- применять знания по общей и профессиональной педагогике при изучении профессиональных модулей;

#### **знания**

- взаимосвязь педагогической науки и практики, тенденции их развития;

- значение и логику целеполагания в обучении и педагогической деятельности;
- принципы обучения и воспитания;
- формы, методы и средства обучения и воспитания, их педагогические возможности и условия применения;
- психолого-педагогические условия развития мотивации и способностей в процессе обучения, основы развивающего обучения, дифференциации и индивидуализации обучения и воспитания;
- особенности педагогического процесса в профессиональной образовательной организации;
- особенности содержания и организации профессиональной подготовки;
- педагогические условия предупреждения и коррекции социальной дезадаптации;
- особенности работы с одаренными обучающимися, обучающимися с особыми образовательными потребностями, девиантным поведением;
- приемы привлечения обучающихся к целеполаганию, организации и анализу процесса и результатов обучения;
- средства контроля и оценки качества образования, психолого-педагогические основы оценочной деятельности педагога;
- основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих



ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно- производственных мастерских и в организациях

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно- производственных мастерских и на производстве

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно- производственный процесс

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>162</b>
в том числе:	

теоретическое обучение	18
практические занятия	8
самостоятельная работа	136
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## Аннотация программы учебной дисциплины ОП.02 ОБЩАЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Общая и профессиональная психология является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Общая и профессиональная психология» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

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

**Цели:** получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

**Задачи:** Сформировать знания о теоретических основах общей психологии, познакомить с отраслями и методами психологии, сформировать представление о психологии познавательных процессов как функции отражения, сформировать знания об основных психологических теориях личности

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **умения:**

- применять знания по общей и профессиональной психологии при решении профессиональных педагогических задач и изучении профессиональных модулей;

- выявлять индивидуальные и типологические особенности обучающихся;

#### **знания:**

- особенности психологии как науки, ее связь с педагогической наукой и практикой;

- основы психологии личности;

закономерности психического развития человека как субъекта образовательного процесса, личности и индивидуальности;

- возрастную периодизацию;
- возрастные, половые, типологические и индивидуальные особенности обучающихся, их учет в обучении и воспитании;
- особенности профессионального становления рабочего (служащего);
- психологические аспекты производственного (практического) обучения, личности и профессиональной деятельности мастера производственного обучения;
- групповую динамику;
- понятия, причины, психологические основы предупреждения и коррекции социальной дезадаптации, девиантного поведения;
  - основы психологии творчества;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>144</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	6
самостоятельная работа	122
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

## **ОП.03 ВОЗРАСТНАЯ АНАТОМИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ И ГИГИЕНА**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03 Возрастная анатомия, физиология и гигиена является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Возрастная анатомия, физиология и гигиена» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

## **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

### **умения:**

- определять топографическое расположение и строение органов и частей тела;
- определять возрастные особенности строения организма человека;
- применять знания по анатомии, физиологии и гигиене при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- оценивать факторы внешней среды с точки зрения их влияния на функционирование и развитие организма человека в различные возрастные периоды;
- проводить под руководством медицинского работника мероприятия по профилактике заболеваний обучающихся;
- обеспечивать соблюдение гигиенических требований в кабинете (мастерской) при организации производственного обучения;
- учитывать особенности физической работоспособности и закономерности ее изменения в течение различных интервалов времени (учебный год, четверть, месяц, неделя, день, занятие) при проектировании и реализации образовательного процесса;

### **знания:**

- основные положения и терминологию анатомии, физиологии и гигиены человека;
- основные закономерности роста и развития организма человека; строение и функции систем органов здорового человека;
- физиологические характеристики основных процессов жизнедеятельности организма человека;
- возрастные анатомо-физиологические особенности человека;
- влияние процессов физиологического созревания и развития человека на его физическую и психическую работоспособность, поведение; основы гигиены;
- гигиенические нормы, требования и правила сохранения и укрепления здоровья на различных этапах онтогенеза;
- основы профилактики инфекционных заболеваний;
- гигиенические требования к учебно-производственному процессу, зданию и помещениям образовательной организации;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>81</b>

в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	2
самостоятельная работа	71
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Аннотация программы учебной дисциплины  
ОП.04 «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04 Правовое обеспечение профессиональной деятельности является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

**1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения**

- использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность в области образования;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения;

**знания**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие и основы правового регулирования в области образования;
- основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области образования;
- социально-правовой статус учителя;
- порядок заключения трудового договора и основания для его

прекращения;

- правила оплаты труда педагогических работников; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс



ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>81</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	
самостоятельная работа	69
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.05 «ОХРАНА ТРУДА»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05 Охрана труда является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

#### **умения**

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

#### **знания**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>2</b>
в том числе:	
Теоретических занятий	<b>2</b>
Практических занятий	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>52</b>
Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.06 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

#### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.06 Безопасность жизнедеятельности является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

## **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

### **умения**

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

### **знания**

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить *общие и профессиональные* компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>6</b>
в том числе:	
Теоретических занятий	<b>2</b>
Практических занятий	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>102</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

#### Аннотация программы учебной дисциплины ОП.07 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

##### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

##### 1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
  - определять источники микробиологического загрязнения;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- знания**
- основные понятия и термины микробиологии;
  - основные группы микроорганизмов,
  - микробиология основных пищевых продуктов;
  - правила личной гигиены работников организации питания;
  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
  - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
  - пищевые вещества и их значение для организма человека;
  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
  - основные процессы обмена веществ в организме;
  - суточный расход энергии;
  - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
  - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
  - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
  - методики составления рационов питания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса



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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>20</b>

в том числе:	
Теоретических занятий	<b>16</b>
Практических занятий	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>142</b>
Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.08 Физиология питания**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.08 Физиология питания является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Физиология питания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

#### **знания**

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 и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на неё 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 рациона питания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>162</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	4
самостоятельная работа	142
Контрольная работа	

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.09 Метрология и стандартизация**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.09 Метрология и стандартизация является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

#### **умения**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

#### **знания**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс  
ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	
самостоятельная работа	98
Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### Аннотация программы учебной дисциплины ОП.10 Экономика организации

#### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Экономика организации является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Экономика организации» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

#### 1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

##### умения

- подбирать оптимальные варианты решения хозяйственных задач.
- разработать и экономически обосновать бизнес-план;
- определять эффективность технических, технологических и организационных решений;

применять современные методы и технологии управления производственными и трудовыми процессами на предприятии

##### знания

- существо понятий и категорий, характеризующих отношения производства, распределения и обмена материальных благ на микроэкономическом уровне,

- механизм функционирования организации (предприятия) в экономическом пространстве;
- критерии оценки эффективности деятельности организации;
- законодательные и иные нормативные правовые акты, регламентирующие организационно-хозяйственную деятельность организаций различных организационно-правовых форм;
- состав и содержание материально-технических, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- основные аспекты развития организаций как хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	
самостоятельная работа	102
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

**Аннотация программы учебной дисциплины  
ОП.11 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.11 Основы товароведения продовольственных товаров является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

**1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

**умения**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

**знания**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;



- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить *общие и профессиональные* компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>6</b>
в том числе:	
Теоретических занятий	<b>6</b>
Практических занятий	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>66</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **ОП.12 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.12 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью профессионального цикла основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

## **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

### **умения**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля хранения и расхода продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю хранения и расхода продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

### **знания**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд;
- современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приемы продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные виды продуктов;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 2.1 Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>81</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	2
самостоятельная работа	71
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.13 Управление персоналом**

#### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.13 Управление персоналом является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Управление персоналом» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

#### **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения**

- анализировать состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности организации в человеческих ресурсах;
- разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и программы их адаптации;
- разрабатывать программы обучения сотрудников и оценивать их эффективность;
- разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации

#### **знания**

- основные теории и концепции взаимодействия людей в организации,

включая вопросы мотивации, коммуникации, лидерства и управления конфликтами;

– роль и место управления персоналом в общеорганизационном управлении и его связь со стратегическими задачами организации;

– причины многовариантности практики управления персоналом в современных условиях

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	
самостоятельная работа	98

Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.14 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.14 Техническое оснащение рабочего места является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Техническое оснащение рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

#### **умения**

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

#### **знания**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить *общие и профессиональные* компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.



ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>16</b>
в том числе:	
Теоретических занятий	<b>12</b>
Практических занятий	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>92</b>
Контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.15 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ, ТРУДОУСТРОЙСТВА**

#### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.15 Способы поиска работы, трудоустройства является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Способы поиска работы, трудоустройства» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по

всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06  
Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

## **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

### **умения**

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве

### **знания**

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;
- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	
самостоятельная работа	100
Контрольная работа	
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП.16 Основы организации исследовательской деятельности**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.16 Основы организации исследовательской деятельности является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Основы организации исследовательской деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

## **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

### **умения**

- формулировать проблему, актуальность, методологию, цели и задачи исследования;
- проводить обзор литературы по проблеме исследования и выделять малоизученные вопросы с целью их последующего детального изучения;
- искать и находить источники для формирования теоретической базы исследовательской работы;
- выделять новизну, практическую и теоретическую значимость научного исследования;
- выполнять научно- исследовательскую работу и представлять результаты исследовательской деятельности в форме реферата, доклада, выступления на научной конференции и семинаре;
- вести дискуссию по научным проблемам, объективно реагировать на критику и обоснованно доказывать правильность полученных выводов.

### **знания**

- методологию научного исследования;
- методы научного познания;
- содержание основных понятий и категорий научного поиска;
- инструменты и методики научного поиска;
- правила оформления результатов исследования;
- формы исследовательской работы;
- методику устного выступления

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся

ПК 2.3 Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	
самостоятельная работа	100
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **ОП.17 «СОВРЕМЕННЫЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.17 Современные средства обучения является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

Учебная дисциплина «Современные средства обучения» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело).

### **1.2. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются**

#### **умения**

- создавать образовательные материалы посредством средств обучения;
- использовать профессиональные знания и умения применения средств обучения для развития системы образования

#### **знания**

- комплекс условий, обеспечивающих развитие обучающихся в образовательном учреждении;
- способы реализации задач, направленных на развитие образовательного процесса учреждения

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить *общие и профессиональные* компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Виды учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>12</b>
в том числе:	
Теоретических занятий	<b>12</b>
Практических занятий	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>96</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

#### **Аннотация программы профессионального модуля**

### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*«Организация учебно-производственного процесса».*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебнопроизводственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве.

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся. ПК

1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебнотематические планы) на основе примерных.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Мастер производственного обучения (техник, технолог, конструктор-модельер, дизайнер и др.) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.



ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

### **1.2. Цель и задачи профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ.01 должен:

#### **иметь практический опыт:**

- анализа планов и организации учебно-производственного процесса и разработки предложений по его совершенствованию;

- определения цели и задач, планирования и проведения лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организации;

- участия в организации практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве;

- проверки безопасности оборудования, подготовки необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся;

- наблюдения, анализа и самоанализа лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях, их обсуждения в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по совершенствованию и коррекции;

- ведения документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс;

#### **уметь:**

- находить и использовать методическую литературу и другие источники информации, необходимой для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся;

- взаимодействовать с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса;

- планировать учебно-производственный процесс, подбирать учебно-производственные задания, составлять перечень учебных работ;

- организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики обучающихся;

- использовать различные формы и методы организации учебно-производственного процесса;

- нормировать и организовывать производственные и учебно-производственные работы;
  - обеспечивать связь теории с практикой;
  - обеспечивать соблюдение обучающимися техники безопасности; эксплуатировать и конструировать несложные технические средства обучения;
  - составлять заявки на поставку, осуществлять приемку и проверку технологического оборудования и оснастки;
  - подготавливать оборудование, оснастку (в том числе и заготовки) и материалы для учебно-производственного процесса;
  - устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации;
  - осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися;
  - осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся;
  - анализировать процесс и результаты профессионального обучения, отдельные занятия, организацию практики, корректировать и совершенствовать их;
  - оформлять документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс;
- знать:**
- теоретические основы и методику профессионального обучения (по отраслям);
  - нормативно-правовые и методические основы взаимодействия с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса;
  - цели, задачи, функции, содержание, формы и методы профессионального обучения (по отраслям);
  - особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих;
  - структуру и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования;
  - методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения;
  - основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения;

- профессиональную терминологию, технологию производства, технику, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению; перечень работ в рамках технологического процесса;
- виды заготовок и схемы их базирования;
- формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки;
- правила приемки и проверки оборудования и оснастки;
- нормативные правовые и организационные основы охраны труда в организациях отрасли;
- классификацию и номенклатуру опасных и вредных факторов производственной среды, методы и средства защиты от них;
- требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения;
- виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению;
- основы делового общения.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальная учебная нагрузка - 297 час. (из них: аудиторных – 90 час.; самостоятельная работа – 207 час.)

**Аннотация программы профессионального модуля  
ПМ.02 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ГРУППЫ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ВУПОЧНОЙ И ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

«44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*«Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности».*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.

ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.

ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.

ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.

ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания.

ПК 1.1. Определять цели и задачи, планировать занятия.

ПК 1.2. Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования.

ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно- производственных мастерских и в организациях.

ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно- производственных мастерских и на производстве.

ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся. ПК

ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.

ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно- производственный процесс.

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебнотематические планы) на основе примерных.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Мастер производственного обучения (техник, технолог, конструктор- модельер, дизайнер и др.) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

## **1.2. Цель и задачи профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ.02 должен:

### **иметь практический опыт:**

- педагогического наблюдения и диагностики, интерпретации полученных результатов;
- анализа планов и организации педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности, разработки предложений по их коррекции;
- определения цели и задач, планирования деятельности по педагогическому сопровождению группы обучающихся;
- планирования, организации и проведения внеурочных мероприятий;
- консультирования обучающихся по вопросам формирования индивидуальной образовательной программы, профессионального и личностного развития;
- наблюдения, анализа и самоанализа внеурочных мероприятий, обсуждения отдельных мероприятий в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по их совершенствованию и коррекции;

### **уметь:**

- выбирать методы педагогической диагностики личности (индивидуальности) обучающихся, развития группы; составлять программу педагогического наблюдения, проводить его и анализировать результаты;
- формулировать цели и задачи воспитания и профессионального обучения группы и отдельных обучающихся с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, требований осваиваемой профессии;
- планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности;
- совместно с обучающимися планировать внеурочные мероприятия, организовывать их подготовку и проведение; использовать разнообразные методы, формы, средства обучения и воспитания при проведении внеурочных мероприятий;
- осуществлять самоанализ, самоконтроль при проведении внеурочных мероприятий;

- создавать условия для развития ученического самоуправления, формирования благоприятного психологического микроклимата и сотрудничества обучающихся в группе;
- помогать обучающимся предотвращать и разрешать конфликты в учебной группе;
- осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации индивидуальных образовательных программ, профессионального и личностного развития обучающихся группы;
- вести диалог с родителями (лицами, их замещающими), организовывать и проводить разнообразные формы работы с семьей (родительские встречи, консультации, беседы);
- использовать разнообразные методы, формы и приемы взаимодействия с членами педагогического коллектива, представителями администрации, организаций-работодателей, родителями (лицами, их заменяющими) по вопросам формирования индивидуальных образовательных программ, воспитания и профессионального обучения;
- анализировать процесс и результаты педагогического сопровождения группы обучающихся;

**знать:**

- теоретические основы и методику педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности;
- методику педагогического наблюдения, основы интерпретации полученных результатов и формы их представления;
- возрастные и индивидуальные особенности обучающихся в профессиональной образовательной организации;
- особенности групп обучающихся в профессиональной образовательной организации;
- особенности групп обучающихся юношеского возраста, условия развития ученического самоуправления, формирования благоприятного психологического микроклимата и сотрудничества обучающихся в группе;
- теоретические основы и методику планирования внеурочной деятельности, формы проведения внеурочных мероприятий;
- понятие индивидуальной образовательной программы, основы ее проектирования и педагогической поддержки реализации;
- основы делового общения;
- особенности планирования, содержание, формы и методы работы с родителями обучающихся (лицами, их заменяющими);
- методы, формы и приемы взаимодействия с членами педагогического коллектива, представителями администрации, организаций - работодателей, родителями (лицами, их заменяющими) по вопросам формирования индивидуальных образовательных программ, воспитания и профессионального обучения.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка - 351 час. (из них: аудиторных – 104 час.; самостоятельная работа – 247 час.)

**Аннотация программы профессионального модуля  
ПМ.03 МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНО-  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА И ПЕДАГОГИЧЕСКОГО  
СОПРОВОЖДЕНИЯ ГРУППЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*«Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих, должностям служащих».*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных.

ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области среднего профессионального образования и профессионального обучения на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.

ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.

ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Мастер производственного обучения (техник, технолог, конструктор-модельер, дизайнер и др.) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

## **1.2. Цель и задачи профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ.03 должен:

### **иметь практический опыт:**

- анализа и разработки учебно-методических материалов (рабочих программ, учебно-тематических планов) на основе примерных;
- изучения и анализа профессиональной литературы по проблемам профессионального обучения;
- оформления портфолио педагогических достижений; презентации педагогических разработок в виде отчетов, рефератов, выступлений;
- участия в исследовательской и проектной деятельности в области среднего профессионального образования и профессионального обучения

### **уметь:**

- определять педагогические проблемы методического характера и находить способы их решения;
- анализировать примерные программы и учебно-тематические планы;
- определять цели и задачи, планировать профессиональное обучение;
- разрабатывать рабочие программы на основе примерных;
- адаптировать имеющиеся методические разработки;
- готовить и оформлять отчеты, рефераты, конспекты;
- с помощью руководителя определять цели, задачи, планировать исследовательскую и проектную деятельность в области среднего профессионального образования и профессионального обучения;
- использовать методы и методики педагогического исследования и проектирования, подобранные совместно с руководителем;
- оформлять и представлять результаты исследовательской и проектной работы;
- определять пути самосовершенствования педагогического мастерства;

### **знать:**

- теоретические основы организации методической работы мастера производственного обучения;
- теоретические и нормативно-методические основы планирования учебно-производственного процесса и процесса педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности, требования к оформлению соответствующей документации;
- особенности современных подходов и педагогических технологий профессионального обучения;



- концептуальные основы и содержание федеральных образовательных стандартов и примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования;
- источники, способы обобщения, представления и распространения педагогического опыта;
- логику подготовки и требования к устному выступлению, отчету, реферированию, конспектированию;
- основы организации опытно-экспериментальной работы в сфере среднего профессионального образования и профессиональной подготовки.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальная учебная нагрузка - 372 час. (из них: аудиторных – 68 час.; самостоятельная работа – 304 час.)

## **Аннотация программы профессионального модуля ПМ.04 УЧАСТИЕ В ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*«Участие в организации технологического процесса».*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.

ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.

ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.

ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.

ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности

Мастер производственного обучения (техник, технолог, конструктор-модельер, дизайнер и др.) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

## **1.2. Цель и задачи профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ.04 должен:

### **иметь практический опыт:**

- участия в планировании деятельности первичного структурного подразделения;
- участия в разработке и внедрении технологических процессов; разработки и оформления технической и технологической документации;
- контроля соблюдения технологической и производственной дисциплины;
- контроля соблюдения техники безопасности

### **уметь:**

- осуществлять текущее планирование деятельности первичного структурного подразделения;
- разрабатывать основную и вспомогательную технологическую и техническую документацию;
- разрабатывать и проводить инструктажи по технике безопасности;
- обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины;
- обеспечивать соблюдение техники безопасности;
- осуществлять приемку и оценку качества выполненных работ;

### **знать:**

- . технологические процессы, технологическое оборудование, его устройство и обслуживание (по отраслям);

- основы материаловедения (по отраслям);
- требования техники безопасности (по отраслям);
- основы разработки и внедрения технологических процессов (по отраслям);
- требования к качеству продукции и параметры его оценки;
- основы управления первичным структурным подразделением.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальная учебная нагрузка - 1710 час. (из них: аудиторных – 192 час.; самостоятельная работа – 1518 час.)

**Аннотация программы профессионального модуля  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «44.02.06 Профессиональное обучение (Поварское и кондитерское дело)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

*«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».*

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 01. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

ПК 03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

ПК 04. Владеть технологией приготовления мучных кондитерских изделий массового спроса.

ПК 05. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Мастер производственного обучения должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных

ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.

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

ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.

ОК 10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.

ОК 11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих

## **1.2. Цель и задачи профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ.05 должен:

### **иметь практический опыт:**

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

**уметь:**

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;

**знать:**

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативно- правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при

производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;

- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;

- организацию питания, в том числе диетического;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка - 567 час. (из них: аудиторных – 46 час.; самостоятельная работа – 521 час.)