Аннотации рабочих программ общеобразовательных дисциплин по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.
- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

В результате освоения обязательного минимума содержания образовательной области «Русский язык» студенты должны показать следующие результаты:

Личностные:
- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
Метапредметные:
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно- следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектная деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности,

включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно- научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

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

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	20
лабораторные работы	
контрольные работы	1
консультация	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
БД.02 Литература

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен знать и уметь:

чтение и восприятие

- прочитать программные произведения, предназначенные для текстуального и обзорного изучения; воспроизводить их конкретное содержание (главные герои, основные сюжетные линии и события); дать оценку героям и событиям;

чтение, истолкование и оценка

- анализировать и оценивать изученное произведение как художественное единство; характеризовать следующие его компоненты: проблематика и идейный смысл; группировка героев относительно главного конфликта и система образов; особенности композиции; взаимосвязь узловых эпизодов; средства изображения образов – персонажей (портрет, пейзаж, интерьер, авторская характеристика, речевая характеристика); род и жанр произведения, способ авторского повествования; своеобразие авторской речи; авторское отношение к изображаемому;
- давать оценку изученному лирическому произведению на основе личностного восприятия и осмысления его художественных особенностей;
- применять сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения;
- знать основные факты о жизни и творчестве изучаемых писателей;
- объяснять связь произведений со временем написания и современностью;
- объяснять сходство и различие произведений разных писателей;

чтение и речевая деятельность

- владеть монологическими и диалогическими формами устной и письменной речи;
- пересказывать текст художественного произведения, руководствуясь заданием (характеристика образа – персонажа, основная проблема произведения, особенности композиции);
- анализировать эпизод изученного произведения;
- составлять планы, тезисы статей на литературную тему;
- писать сочинения на литературную тему разных жанров;
- выразительно читать художественное произведение, в том числе выученные наизусть

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	117
в том числе:	
теоретические занятия	77
практические занятия	40
индивидуальный учебный проект	1
консультация	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и защиты индивидуального проекта	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД. 03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен уметь:

-общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные и профессиональные темы;

-переводить со словарем иностранные тексты;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

в области аудирования: - понимать _- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях).

в области чтения:

- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем)

в области общения:

- общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;

- поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах.

в области письма:

- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

Выпускник должен знать:

-лексический минимум (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов, в том числе и профессиональной направленности.

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов, в том числе профессиональной направленности;

-отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью.

4.Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	117
Учебная нагрузка обучающегося	117
в том числе:	
практические занятия	117
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корригирующей направленности;
- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;
- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;
- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- практически использовать приемы самомассажа и релаксации;
- практически использовать приемы защиты и самообороны;
- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО).

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
- проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
- выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в том числе:	117
теоретические занятия	9
практические занятия	93
контрольные занятия(практические)	14
зачет	1
Итоговая аттестация в форме дифференцированного *зачета*	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД. 05 «ИСТОРИЯ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен знать:

- историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;
- основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;
- последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;
- место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;
- культурное наследие России и других стран;
- принципы работы с историческими документами;
- как сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;
- как критически анализировать информацию из различных источников;
- как соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;
- как использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;
- использование аудиовизуального ряда как источника информации;
- описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;
- работу с хронологическими таблицами, картами и схемами;
- как читать легенду исторической карты;
- как владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;
- как демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;
- как оценивать роль личности в отечественной истории XX века;
- как ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке их современных версиях и трактовках.

Выпускник должен уметь:

- демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;
- устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой

культуры;

- определять место и время создания исторических документов;
- проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;
- характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;
- использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;
- представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков и др., заполнять контурную карту;
- соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;
- анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;
- обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;
- приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;
- применять полученные знания при анализе современной политики России;
- владеть элементами проектной деятельности

4.Программой дисциплины предусмотрено следующее количество часов:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	20
теоретические занятия	96
консультация перед экзаменом:	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД. 06 «ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Естествознание» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Естествознание» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен знать:

- роль естествознания в развитии человеческой цивилизации;
- естественнонаучную терминологию при описании явлений окружающего мира;
- характер явлений в окружающей среде, понимать смысл наблюдаемых процессов, основываясь на естественнонаучном знании; использовать для описания характера протекания процессов

физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними;

- правила техники безопасности и в соответствии с инструкциями по применению лекарств, средств бытовой химии, бытовых электрических приборов, сложных механизмов, понимая естественнонаучные основы создания предписаний;
- собственную стратегию здоровьесберегающего (равновесного) питания с учетом биологической целесообразности, роли веществ в питании и жизнедеятельности живых организмов;
- механизм влияния на живые организмы электромагнитных волн и радиоактивного излучения, а также действия алкоголя, никотина, наркотических, мутагенных, тератогенных веществ на здоровье организма и зародышевое развитие;
- стратегию поведения в бытовых и чрезвычайных ситуациях, основываясь на понимании влияния на организм человека физических, химических и биологических факторов;

Выпускник должен уметь:

- грамотно применять естественнонаучную терминологию при описании явлений окружающего мира;
- обоснованно применять приборы для измерения и наблюдения, используя описание или предложенный алгоритм эксперимента с целью получения знаний об объекте изучения;
- критически оценивать, интерпретировать и обсуждать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественнонаучной корректности; делать выводы на основе литературных данных;
- извлекать из описания машин, приборов и технических устройств необходимые характеристики для корректного их использования; объяснять принципы, положенные в основу работы приборов;
- действовать в рамках правил техники безопасности и в соответствии с инструкциями по применению лекарств, средств бытовой химии, бытовых электрических приборов, сложных механизмов, понимая естественнонаучные основы создания предписаний;
- формировать собственную стратегию здоровьесберегающего (равновесного) питания с учетом биологической целесообразности, роли веществ в питании и жизнедеятельности живых организмов;
- объяснять механизм влияния на живые организмы электромагнитных волн и радиоактивного излучения, а также действия алкоголя, никотина, наркотических, мутагенных, тератогенных веществ на здоровье организма и зародышевое развитие.

4.Программой дисциплины предусмотрено следующее количество часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	161
в том числе:	
практические занятия	36
лабораторные занятия	
контрольные работы	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен знать:

1. Требований безопасности в повседневной жизни , на автомобильных и железных дорогах
2. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на репродуктивное здоровье.
3. Расчет потребления продуктов питания
4. Потенциальных опасностей, характерных для региона проживания.
5. Основных задач и возможностей государственных служб по защите населения и территории от ЧС.
6. Способы выявления готовящихся террористических актов
7. Героическое прошлое страны, традиции патриотизма, готовности к защите Отечества
8. Основ российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности
9. Состава и предназначения ВС РФ
10. Общие правила оказания первой помощи

Выпускник должен уметь:

1. Оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, в т.ч. на автомобильных и железных дорогах
2. Формировать у себя мотивацию на ведение здорового образа жизни, отказ от вредных привычек
3. Действовать в ЧС природного, техногенного и социального характера
4. Действовать при эвакуации в учреждении, городе
5. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты.
6. Пользоваться огнетушителем, подручными средствами тушения
7. .Действовать в условиях террористических актов
8. Оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
9. Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим
10. Проводить диагностику при травмах, осуществлять реанимационные действия

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	73
Учебная нагрузка обучающегося	73
в том числе:	
практические занятия	28
контрольные работы	
консультации	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ БД.08 «АСТРОНОМИЯ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих

компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен знать:

- смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, горизонтальную и экваториальную систему координат, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорные тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;
- определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;
- смысл работ: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Барнарда, Фридмана, Эйнштейна;
- формулировки законов: Кеплера, Ньютона, Хаббла, Доплера.

Уметь:

- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
- приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- применять приобретенные знания и умения при изучении астрономии для решения практических задач, встречающихся как в учебной практике, так и в повседневной человеческой жизни;
- осуществлять самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах;
- владеть компетенциями: коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной, смыслопоисковой, и профессионально-трудового выбора.

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

	часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	36
Учебная нагрузка обучающегося	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
Итоговая аттестация в форме итоговой контрольной работы	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПД. 01 «МАТЕМАТИКА»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник должен знать:

Элементы теории множеств и математической логики
Числа и выражения
Уравнения и неравенства
Функции
Элементы математического анализа
Текстовые задачи
Геометрия

Выпускник должен уметь выполнять:

Элементы теории множеств и математической логики
Числа и выражения
Уравнения и неравенства
Функции
Элементы математического анализа
Текстовые задачи
Геометрия
Векторы и координаты в пространстве

4.Объем учебной дисциплины и виды учебных работ:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	256
Учебная нагрузка обучающегося	256
в том числе:	
теоретические занятия	147
практические занятия	108
консультации	1
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация по дисциплине в форме экзамена	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПД.02 «ИНФОРМАТИКА»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

4. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Обучающийся должен уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

Обучающийся должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	122
Учебная нагрузка обучающегося	122
в том числе:	
практические занятия	122
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПД.03 «ЭКОНОМИКА»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11.

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник на базовом уровне должен знать/понимать:

- ограниченность ресурсов по отношению к потребностям;
- свободные и экономические благи,общественно-полезные блага;
- взаимосвязь факторов производства и факторных доходов;
- типы экономических систем, их достоинства и недостатки;
- структуру семейного бюджета собственной семьи, факторы неравенства доходов;
- закономерности и взаимосвязь спроса и предложения;
- социально-экономическую роль и функции предпринимательства; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; франчайзинг и сферы его применения;
- основные функции менеджмента;место маркетинга в деятельности организации;
- факторы, влияющие на производительность труда;
- виды ценных бумаг;
- различие между постоянными и переменными издержками;
- основы монетарной и фискальной политики государства;
- основные виды налогов и их назначение;
- функции денег, формы денег и сферы их применения; макроэкономические последствия инфляции;
- основные элементы банковской системы, виды кредитов и сферу их использования;виды валют и факторы, влияющие на валютный курс;
- ВВП и сферы применения показателя ВВП;
- сферы расходования (статей) государственного бюджета России;
- факторы экономического роста;
- основные формы заработной платы и стимулирования труда; уровни оплаты труда;
- меры государственной политики по снижению безработицы;
- назначение международной торговли;
- примеры глобализации мировой экономики, глобальные проблемы в современных международных экономических отношениях;

- **Выпускник должен уметь:**

выявлять:ограниченность ресурсов по отношению к потребностям;

различать:свободное и экономическое благо;типы экономических систем;

характеризовать: в виде графика кривую производственных возможностей;

приводить примеры:российских предприятий разных организационно-правовых форм;факторов, влияющих на производительность труда;влияния государства на экономику;

объяснять:взаимосвязь факторов производства и факторов дохода;социально-экономическую роль и функции предпринимательства;причины неравенства доходов;назначение международной торговли;практическое назначение франчайзинга и сферы его применения;на примерах разницу между основными формами заработной платы и стимулирования труда;

анализировать: структуру семейного бюджета собственной семьи и планировать семейный бюджет;результаты и действия монетарной и фискальной политики государства;

определять:разницу междупостоянными и переменными издержками**;**назначение различных видов налогов**;**практическое назначение основных элементов банковской системы;формы и последствия

существующих экономических институтов на социально-экономическом развитии общества;практическое назначение основных функций менеджмента; место маркетинга в деятельности организации;
использовать:приобретённые знаниядля выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с описанием состояния российской экономики;
решать:познавательные и практические задачи, отражающие типичные экономические задачи по микроэкономике;прикладные задачи на расчет процентной ставки по кредиту;с опорой на полученные знания познавательные и практические задачи, отражающие типичные экономические задачи по макроэкономике;
обосновывать: выбор использования видов валют в различных условиях;
применять:теоретические знания по экономике, макроэкономике, международной торговле для практической деятельности и повседневной жизни;для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина;
оценивать:эффективность деятельности предприятия;влияние инфляции и безработицы на экономическое развитие государства; достоверность полученной информации из неадаптированных источников по экономической теории, макроэкономике, по глобальным экономическим проблемам; экономическую информацию, критически относиться к псевдонаучной информации по международной торговле;
понимать:необходимость соблюдения предписаний, предлагаемых в договорах по кредитам, ипотеке и в трудовых договорах;
принимать:рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов;
разрабатывать и реализовывать:проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе полученных экономических знаний и ценностных ориентиров.
находить:информацию по предмету экономической теории из источников различного типа;

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
теоретические занятия	91
практические занятия	40
Итоговая аттестация проводится в форме экзамена	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПОО.01 «РОДНОЙ ЯЗЫК»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** .

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: «Родной язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

Цели и задачи дисциплины:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- В результате освоения учебной дисциплины «Родной язык» обучающийся должен **знать и уметь:**
- - использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;

- - правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;
- - создавать устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с функционально-стилевой принадлежностью текста;
- - сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения;
- - использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);
- - преобразовывать текст в другие виды передачи информации;
- - выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;
- - соблюдать культуру публичной речи;
- - соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;
- - оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;
- - использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки	Аудиторная нагрузка	Самостоятельная работа
78	78	-

Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета и защиты индивидуального учебного проекта

АННОТАЦИИ К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональная подготовка

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

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

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.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Практические занятия	-
Теоретические занятия	48
Самостоятельная работа обучающихся	3
презентация на тему «Философия психоанализа»	1
доклад на тему «Мифология – предшественница философии» «Ведущие страны мира».	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5.Содержание дисциплины

Тема 1. Философия. Основные категории и понятия философии. Тема 2. Роль философии в жизни человека и общества

Тема 3. Основы философского учения о бытии Тема 4. Сущность процесса познания
Тема 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира.
Тема 6.Условия формирования личности. Свобода и ответственность за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
Тема 7. Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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) 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 нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Практические занятия	-
Теоретические занятия	48
Самостоятельная работа обучающихся	3

презентация на тему «Глобальные проблемы	1
доклад на тему «Ведущие страны мира».	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5.Содержание дисциплины

Тема 1.Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие

Тема 2. Советский Союз и страны Запада в 60-80 годы XX века.

Тема 3. Современный мир.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

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

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; *знать:*
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	163
в том числе:	
практические занятия	163
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: 1. Письменный перевод текста 2. Перевод рецептов 3. Составление диалога «В молочном магазине» 4. Составление рецепта супа 5. Презентация «Блюда русской кухни» 6. Составление диалога «В ресторане» 7. Сообщение по теме «Сервировка стола» 8. Составление меню банкета 9. Выполнение лексико-грамматических заданий по теме «Participle I» 10. Составление диалога «В баре»	8

11. Написание резюме	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

5.Содержание дисциплины

Тема 1.1. Моя биография. Имя Существительное. Тема 1.2. Моя семья. Мой дом. Местоимение. Тема 1.3. Мой родной город. Местоимение.

Тема 1.4. Достопримечательности города. Оборотthereis / thereare.

Тема 1.5. Промышленно-технологический колледж. Степени сравнения прилагательных.

Тема 1.6. Учебный процесс в колледже. Степени сравнения наречий.

Тема 1.7. Профессия технолога пищевой промышленности. Имя прилагательное. Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и готовых блюд.

Тема 2.1 Обработка овощей, плодов, грибов. Глагол to be в настоящем, прошлом и будущем времени

Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Глагол to have в настоящем, прошлом и будущем времени.

Тема 2.3 Обработка мяса The Simple Tense .

Тема 2.4 Обработка птицы и дичи .The Perfect Tense

Тема 2.5 Тепловая обработка продуктов и ее приемы The Perfect Tense

Тема 2.6 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы. Модальные глаголы may/might

Тема 2.7 Соусы

Тема 2.8 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема 2.9 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 2.10 Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика Тема 2.11 Приготовление сладких бл

Тема 2.12 Напитки

Тема 2.13 Изделия из теста

Тема 2.14 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания Тема 2.15 Организация питания школьников

Тема 2.16Техническое оснащение и организация предприятий общественного питания Тема 2.17 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

Формирование гармонически развитой личности совместными средствами физической культуры и обучения гуманитарным формам его развития, должно являться потенциальным и прогрессирующим созидательным стержнем социально-культурным и профессионально подготовленным человеком.

Приоритетной целью для студенческой молодежи является формирование и укрепление здоровья – основой решения этой задачи является фактор безопасного образа жизни, соблюдение этических и моральных норм поведения.

Развитие двигательной деятельности с образовательной направленностью потенциально развивает сознание и мышление, творчество и самостоятельность и в этой связи активно проявляет положительное значение внеурочная, спортивно-оздоровительная работа со студенческой молодежью.

В результате освоения дисциплины обучающийся студент должен:

уметь:

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

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	163
в том числе:	
практические занятия	163
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе: составление доклада и презентации по темам программы по выбору	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

5.Содержание дисциплины

Тема 1.1.Бег на короткие дистанции Тема 1.2.Бег на длинные дистанции Тема 1.3.Прыжки в длину
Тема 1.4Метание гранаты, мяча
Тема 2.1 Гимнастика с основами акробатики Тема 3.1.Баскетбол
Тема 3.2.Волейбол
Тема 3.3.Настольный теннис
Тема 3.4 Мини-футбол
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка Тема 4.1 Профессионально-прикладная физическая подготовка

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 « ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций: ОК.01-ОК.11

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01- 11	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	роли и ролевые ожидания в общении
		техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
		механизмы взаимопонимания в общении
		источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
		этические принципы общения

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	43
в том числе:	
Теоретические занятия	43
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
Презентации	
Доклад	
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 «Основы духовно-нравственной культуры народов России»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы духовно-нравственной культуры народов России» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы духовно-нравственной культуры народов России» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Обучающийся должен знать:

Роль искусства в сближении народов;
Роль религии в развитии культуры;
Основы православной, мусульманской, буддийской, иудейской культур;
Основные угрозы, исходящие от тоталитарных объединений;
Развитие нравственности и духовности личности;
Памятники культуры и архитектуры. Традиции и фольклор.

Обучающийся должен уметь:

Иметь представление о развитии национальных религиозных и нерелигиозных культурах;
Оценивать негативные аспекты деятельности различных сект и тоталитарных религиозных культур;
Иметь представление о деструктивной деятельности тоталитарных религиозных культур

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия (в том числе зачет 4 часа)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01. «ХИМИЯ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1-6.5

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

В результате изучения учебной дисциплины ЕН.01 Химия обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа,
- подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей,
- диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Объем образовательной нагрузки обучающегося	154
Учебных занятий обучающегося (всего)	147
в том числе:	
практические занятия	46
контрольные работы	

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	7
1. Подготовить презентацию «Применение спектрального анализа в пищевой	

промышленности»	
2. Подготовить доклад «Пищевые добавки»	
3. Подготовить видеоролик «Применение бензойной кислоты в пищевой промышленности»	
4. Составить сообщение на тему: «Экологические аспекты использования углеводородного сырья»	
5. Подготовить реферат «Органические заменители сахара»	
6.Подготовить технологическую карту использования «Пищевых красителей синтетического происхождения»	
7. Подготовить презентацию на тему: «Синтез АТФ. Ферменты и гормоны»	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

5. Содержание дисциплины:

Тема 1 Тема 1. Основные понятия и законы химии.
Тема 2. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии Тема 3. Понятие химической кинетики и катализа.
Тема 3. Понятие химической кинетики и катализа.
Тема 4. классификацию химических реакций и закономерности их протекания. Тема 5. Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов.
Тема 6. Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена.
Тема 7. Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах.
Тема 8. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения.
Тема 9. Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции.
Тема 10. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.
Тема 11. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов.
Тема 12. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах.
Тема 13. Основы аналитической химии.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1-6.5

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

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

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности,
обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности;
использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;
В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории
4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебных занятий	*Объем часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	43
в том числе:	
теоретическое обучение	43
лабораторные работы	
практические занятия	
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: Подготовка реферата/презентации по теме «Источники загрязнения окружающей среды».	2
Форма промежуточной аттестации по дисциплине - дифференцированный *зачет*	

5.Раздел 1 Взаимодействие общества и окружающей среды
Тема 1.1Природные ресурсы и рациональное природопользование Тема 1.2Антропогенное воздействие на окружающую среду **Раздел 2 Экологическая защита и охрана окружающей среды**
Тема 2.1 Основные принципы охраны окружающей среды и рационального природопользования
Тема 2.2Качество окружающей природной среды и его нормирование
Раздел 3 Основы экологического права
Тема 3.1Правовые основы природопользования и экологической безопасности в РФ Тема 3.2 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среде.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1-6.5

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Объем часов

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа	3
Объем образовательной программы, в том числе:	65
теоретическое обучение	30 / 1 консультация
практические занятия	34
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Микробиология в пищевом производстве

Тема 1.2 Пищевые инфекции и пищевые отравления.

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 2.1 Санитария и гигиена в пищевом производстве.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины; - условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1-6.5

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- 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 движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	97
в том числе:	
теоретических занятий	48
практические занятия	48
лабораторная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
№ 1. Составить глоссарий по теме «Основные понятия, термины качества продуктов и сырья».	1
№ 2. «Характеристика складских помещений, их оснащение».	1
№ 3. Реферат по теме: «Источники снабжения П.О.П. сырьём».	1
№ 4. Подготовить презентацию «Организация тарного хозяйства»	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 1.1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.

Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении

Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса

Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания

Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании

Тема 2. 3 Структура производства

Тема 2. 4 Оперативное планирование работы производства

Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины; - условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания » может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- 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 учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

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

- 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.

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	85
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
теоретических занятий	41
практические занятия	38
лабораторная работа	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
№ 1. Составить глоссарий по теме «Основные понятия, термины качества продуктов и сырья».	*1*
№ 2. «Характеристика складских помещений, их оснащение».	*1*
№ 3. Реферат по теме: «Источники снабжения П.О.П. сырьём».	*1*
№ 4. Подготовить презентацию «Организация тарного хозяйства»	*2*
Консультация к экзамену	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1-6.5

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

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

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

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, фор-

мы, средства обслуживания;

- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания по-

требителей в предприятиях различных типов и классов;

- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу

4.**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	3
Итоговая аттестация по предмету в форме дифференцированного зачета	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1-6.5

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать: - основные положения экономической теории;

-принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития общества;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	108
Всего учебных занятий	103
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	46
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
в том числе:	
виды внеаудиторной самостоятельной работы: доклады; рефераты, презентации, схемы, таблицы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

5.Содержание дисциплины: Раздел 1
Основы экономики
Тема 1.1 Основные понятия экономической теории Тема 1.2 Принципы рыночной экономики
Тема 1.3 Современное состояние и перспективы развития отрасли
Тема 1.4 Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике Тема 1.5 Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
Тема 1.6 Механизмы формирования заработной платы Тема 1.7 Формы оплаты труда
Раздел 2 Основы менеджмента
Тема 2.1 Стили управления, виды коммуникаций
Тема 2.2 Принципы делового общения в коллективе Тема 2.3 Управленческий цикл
Тема 2.4 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности Раздел 3 Маркетинг
Тема 3.1 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом
Тема 3.2 Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2;

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- - виды административных правонарушений и административной ответственности;
- - классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов;
- - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- - организационно-правовые формы юридических лиц;
- - основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;
- - нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- - право социальной защиты граждан;
- - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

-роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.

4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	43
в том числе:	
практические занятия	10
лабораторные занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2:
в том числе:	
Ознакомление с изменениями субъектов РФ, входящих в состав РФ	1
Составление схемы рассмотрения споров в досудебном порядке.	1
Форма промежуточной аттестации по дисциплине – дифференцированный *зачет*	

5.Содержание дисциплины: Тема 1.
Экономические споры.
Тема 2. Трудовое право как отрасль права.
Тема 3. Правовое регулирование занятости и трудоустройства Тема 4. Трудовые споры
Тема5. Административные правонарушения и административная ответственност

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2; ПК.6.1.-6.5.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной нагрузки обучающегося (всего)	101
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе: практические работы:	80
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации

Тема 2. Общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем

Тема 3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Тема 4. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

Тема 5. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 6. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 08. ОХРАНА ТРУДА

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2;

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Системы управления охраной труда в организации;
- Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- Обязанности работника в области охраны труда;
- Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной нагрузки	Аудиторная нагрузка	Самостоятельная работа
34	32	2

Итоговая аттестация проводится в виде экзамена за счет часов, отведенных программой

5.Содержание дисциплины:
Тема1 Законы и иные нормативные правовые акты в области охраны труда Тема2 Системы управления охраной труда в организации
Тема 3 Последствия и их влияние на уровень безопасности труда Тема 4 Электробезопасность
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины; - условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:
Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3; ПК.2.1.-2.3; ПК.4.1.-4.4.; ПК.5.1-5.2;

3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- 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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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 профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4.**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной нагрузки (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	65
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего) (Доклад «Техносфера - источник негативных факторов», Подготовка к зачету)	3
Итоговая аттестация в форме зачета	

5.Содержание дисциплины

Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

Тема 1.1. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени Раздел 3. Чрезвычайные ситуации военного времени

Тема 3.1Организация защиты от оружия массового поражения

Раздел 4. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций

Тема 4.1Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем. Раздел 5. Основы военной службы.

Тема 5.1Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.10 Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла. Учебная дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности, является учебной дисциплиной, предлагаемая образовательным учреждением. Обучение основам финансовой грамотности на базовом уровне в средних профессиональных образовательных 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.

Новизной данной программы является направленность курса на формирование финансовой грамотности обучающихся на основе построения прямой связи между получаемыми знаниями и их практическим применением, пониманием и использованием финансовой информации на настоящий момент и в долгосрочном периоде и ориентирует на формирование ответственности у учащихся за финансовые решения с учетом личной безопасности и благополучия.

Отличительной особенностью программы данной учебной дисциплины является то, что она базируется на системно-деятельностном подходе к обучению, который обеспечивает активную учебно-познавательную позицию обучающихся. У них формируются не только базовые знания в финансовой сфере, но также необходимые умения, компетенции, личные характеристики.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности обучающийся **должен:**

Уметь: пользоваться дебетовой картой; определять причины роста инфляции; рассчитывать личный и семейный доход; читать диаграммы, графики, иллюстрирующие структуру доходов населения или семьи; различать личные расходы и расходы семьи; считать личные расходы и расходы семьи как в краткосрочном, так и в долгосрочном периоде; вести учет доходов и расходов; развивать критическое мышление; рассчитать реальный банковский процент; рассчитать доходность банковского вклада и других операций; рассчитать ежемесячные платежи по страхованию; анализировать договоры; отличать инвестиции от сбережений; сравнивать доходность инвестиционных продуктов.

Знать: механизм взаимодействия Центрального банка и коммерческих банков; пассивные и активные операции банка; чем отличается номинальный и реальный процент, простой и сложный процент; типы депозитов; типы кредитов; программ инвестирования в драгоценные металлы и ценные бумаги; знание того, что такое кредитная история; представление, что может составлять портфель инвестиций. Личностные характеристики и установки.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Объем образовательной нагрузки	Аудиторная нагрузка	Самостоятельная работа
36	34	2

Итоговая аттестация по предмету в форме контрольной работы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Составлять необходимые заявительные документы;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- Механизмы социальной адаптации;
- Основополагающие международные документы по правам человека;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- Функции органов труда и занятости населения.

4.**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	*Объем часов*
Объем образовательной нагрузки (всего)	36
Всего учебных занятий	34
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
Подготовка презентации	
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной профессионального модуля ПМ.01 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.1.1.-1.3;

3.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего учебной нагрузки обучающегося – 274 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 274 час, в том числе:
практические занятия - 42 час,
самостоятельной работы обучающегося – 6 час;
учебной практики – 72 час;
производственной практики – 72 часов.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

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

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной профессионального модуля ПМ.02 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.2.1.-2.3;

3.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

Специалист поварского и кондитерского дела должен иметь:

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

умения:
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

приобрести практический опыт в:
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

4.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего -502 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 221час;
теоретических занятий –122 часов;
лабораторных и практических занятий – 82часов;
самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;

курсовая (проект) – 16 часов;
консультации –1 час;
учебной практики - 162часа.
производственной практики – 108часов.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

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

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной профессионального модуля ПМ.03 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит впрофессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.3.1.-3.7;

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

Должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
-актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Должен уметь:
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Иметь практический опыт в:
- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
-контроле хранения и расхода продуктов.

4. Количество часов на освоении рабочей программы профессионального модуля в соответствии с учебным планом:

Всего 266 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 151 час;
лабораторные и практические занятия – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося –7 часов;
учебной практики - 36 часа.
производственной практики –72 часа.

в рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля; - условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной профессионального модуля ПМ.04 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11; ПК.4.1.-4.6;

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 218 час,

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;
- практических занятий – 88 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

Учебной практики – 36 часов;

Производственной практики – 36 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля; - условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной профессионального модуля ПМ.05 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01-ОК.11

3.Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК.5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материаловдляприготовлениях хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК. 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК.5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.5.5.Осуществлятьприготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 477 час,

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 468 часов;
- практических занятий – 86 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;

Учебной практики – 144 часов;

Производственной практики – 144 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.Область применения программы

Рабочая программа учебной профессионального модуля ПМ.06 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2.Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих:
ОК.01-ОК.11 и профессиональных компетенций:
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3.Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
-основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;
- структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;
-методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

-правила составления калькуляции стоимости;
-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
-процедуры и правила инвентаризации запасов;

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
-организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
-вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.

практический опыт в:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 243 час,
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов,
в том числе:
практические занятия – 63 час,
самостоятельной работы обучающегося – 5 часов;
учебной практики – 36 час;
производственной практики – 108 час.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 **ПЕКАРЬ**

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения дополнительных профессиональных компетенций:

Доп. ПК3*:* Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

и общих компетенций *ОК 1-11*

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста в ручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;
Умения	размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные п\ф на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности п\ф; контролировать качество окончательной расстойки п\ф; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность п\ф после окончательной расстойки к выпечке; загружать п\ф в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитыватьупек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушкунарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду;

Знания	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования. методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий; требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 463 часа, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося – 454 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;
- лабораторные и практические занятия – 98 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;
- консультации – 1 час;
- учебной практики - 204 часа;

- производственной практики – 72 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.