

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 01 Основы философии  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06  ОК 09	- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	- 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.

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 36 часов

Практические занятия – 10 часов

Аудиторная самостоятельная работа-2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1. Предмет философии и ее история**

Тема 1.1. Философия как особая наука

Тема 1.2. Философия античного времени и Средних веков

Тема 1.3. Философия Нового и новейшего времени

##### **Раздел 2. Структура и основные теории философии**

Тема 2.1. Учение о бытии и теория познания

Тема 2.2. Философская антропология и социальная философия

Тема 2.3. Аксиология и этика

##### **Раздел 3. Место философии в духовной культуре**

Тема 3.1. Философия, культура и наука

Тема 3.2. Философия, религия и искусство

Тема 3.3. Философия и будущее

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 02 История  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

Код ОК, ПК	Цели учебной дисциплины
<b>ОК 01-09</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;</li> <li>2. формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;</li> <li>3. усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> <li>4. развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;</li> <li>5. формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;</li> <li>7. воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.</li> </ol>

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 32 часа

Практические занятия – 14 часов

Аудиторная самостоятельная работа-2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1. У истоков Российской государственности**

**Тема 1.1.** Распад СССР

**Тема 1.2.** Российская экономика на пути к рынку

**Тема 1.3.** Политическая жизнь России в 90-е годы XX века

**Тема 1.4** Духовная жизнь России в 90-е годы XX века

##### **Раздел 2. Геополитическое положение и внешняя политика России в конце XX - начале XXI века**

**Тема 2.1.** Положение России в мире

**Тема 2.2.** Близкое зарубежье

**Тема 2.3.** Дальнее зарубежье

**Тема 2.4** Россия на пороге XXI века

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 **Иностранный язык в профессиональной деятельности** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul>

**1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 160 часов, из них:

Теоретические занятия – 20 часов

Практические занятия – 136 часов

Аудиторная самостоятельная работа-4 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет(8 семестр)

## 1.5 Содержание учебной дисциплины

**Тема 1** Коррективный фонетический курс.

**Тема 2** Поездка за границу.

**Тема.3** Профессиональная деятельность специалиста

**Тема 4** Деловое общение и корреспонденция

**Тема 5** Моя профессия-технолог

**Тема 6** Русская кухня

**Тема 7** Приготовление пищи

**Тема 8** Как и что едят в США и Великобритании

**Тема 9** Кухни народов мира

**Тема 10** Здоровое питание

**Тема 11** Сервировка стола и обслуживание

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 04 Физическая культура  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в учреждениях среднего профессионального образования, по программам подготовки специалистов среднего звена технического профиля.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-11	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни;

	<p>жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>
--	---	--

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 160 часов, из них:

Теоретические занятия – 10 часов

Практические занятия – 146 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 4 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1. Научно –методические основы формирования физической культуры личности**

**Тема 1.1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры

**Тема 1.2.** Здоровый образ жизни

##### **Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**

**Тема 2.1** Общая физическая подготовка

**Тема 2.2.** Лёгкая атлетика

**Тема 2.3.** Спортивные игры.

**Тема 2.4.** Гимнастика (девушки)

**Тема 2.4.** Гимнастика (юноши)

**Тема 2.5.** Лыжная подготовка

**Тема 2.6.** Плавание

##### **Раздел 3. Профессионально прикладная физическая подготовка (ППФП)**

**Тема 3.1.** Сущность и содержание ППФП

**Тема 3.2.** Военно – прикладная физическая подготовка.

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 05 Психология общения  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### **.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер 44828, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Психология общения» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 09</b>	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 36 часов, из них:

Теоретические занятия – 24 часа  
Практические занятия – 10 часов  
Аудиторная самостоятельная работа-2 часа  
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

## **1.5 Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1. Введение в учебную дисциплину  
Раздел 2 Психология общения  
Тема 2.1. Общение-основа человеческого бытия  
Тема 2.2 Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона)  
Тема 2.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона )  
Тема 2.4. Общение как обмен информации (коммуникативная сторона)  
Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики.  
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения.  
Тема 3.2 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция  
Раздел 4. Этические формы общения  
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 06 Русский язык и культура речи  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 06 Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания



ОК 1-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться словарями русского языка;</li> <li>• определять лексическое значение слова;</li> <li>• определять нормы литературного произношения;</li> <li>• строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>• устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;</li> <li>• употреблять основные выразительные средства русского литературного языка;</li> <li>• продуцировать тексты основных деловых и учебно - научных жанров.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила речевого этикета;</li> <li>• различия между языком и речью;</li> <li>• специфику устной и письменной речи;</li> <li>• невербальные, вербальные средства общения;</li> <li>• три аспекта культуры речи: нормативные, коммуникативные, этические;</li> <li>• сущность литературного языка;</li> <li>• нормы русского литературного языка;</li> <li>• правила продуцирования текстов основных деловых и учебно - научных жанров;</li> <li>• фонемы, особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения; лексическое ударение; орфоэпические нормы;</li> <li>• лексические и фразеологические единицы русского языка; изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии; употребление профессиональной лексики и научных терминов;</li> <li>• способы словообразования; самостоятельные и служебные части речи;</li> <li>• синтаксический строй предложения; правила правописания; функциональные стили литературного языка.</li> </ul>
---------	--	---

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 52 часа, из них:

Теоретические занятия – 20 часов

Практические занятия – 30 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)

## 1.5 Содержание учебной дисциплины

- Тема 1. Фонетика
- Тема 2 Лексика и фразеология
- Тема 3. Словообразование
- Тема 4. Части речи
- Тема 5. Синтаксис
- Тема 6. Нормы русского правописания
- Тема 7. Стили речи

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОГСЭ 07 Выпускник в условиях рынка труда  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОГСЭ.06. Выпускник в условиях рынка труда входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 39 часов, из них:

Теоретические занятия – 17 часов

Практические занятия – 20 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

**Тема 1. Введение. Региональный рынок труда. Требования к персоналу.**

**Раздел 1. Профессиональная деятельность и ее субъекты**

Тема 1.1 Характеристика профессий с точки зрения гарантий трудоустройства

Тема 1.2 Профессиограмма

**Раздел 2. Профессиональная карьера**

Тема 2.1 Типы и виды профессиональной карьеры

Тема 2.2 Система факторов, участвующих в формировании карьеры

Тема 2.3. Профессиональная карьера

**Раздел 3 Самомаркетинг**

Тема 3.1 Трудовой человеческий капитал

Тема 3.2 Стратегии самомаркетинга

Тема 3.3. Эффективные коммуникации

**Раздел 4 Технология поиска работы**

Тема 4.1 Технология сбора и анализ информации о вакансиях

Тема 4.2. Самопрезентация. Резюме.

Тема 4.3. Адаптация к рынку труда

Тема 4.4. Технология прохождения собеседования

Тема 4.5. Профессиональная адаптация (как сохранить работу).

**Раздел 5. Нормативно-правовая база трудовых отношений**

Тема 5.1. Правоотношения в сфере труда

Тема 5.2. Трудовые права молодежи

*Программы математического и естественнонаучного цикла*

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ЕН 01 Химия  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер 44828, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	<ul style="list-style-type: none"><li>• применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li><li>• использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li><li>• описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li><li>• проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li><li>• использовать лабораторную посуду и оборудование;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• основные понятия и законы химии;</li><li>• теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li><li>• понятие химической кинетики и катализа;</li><li>• классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li><li>• обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li><li>• окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li><li>• гидролиз солей, диссоциацию</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>• проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>• выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>• соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> </ul>	<p>электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>• характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>• свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>• дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>• роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>• основы аналитической химии;</li> <li>• основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>• назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>• методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>• приемы безопасной работы в химической лаборатории.</li> </ul>
--	---	--

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 39 часов, из них:

Теоретические занятия – 17 часов

Практические занятия – 20 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

#### 1.5 Содержание учебной дисциплины

### РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 1.1. Основные законы химии, их сущность

Тема 1.2. Водные растворы и электролитическая диссоциация. Гидролиз солей. Концентрация растворов

Тема 1.3. Классификация химических реакций и закономерности их протекания

### РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Тема 2.1. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.2. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

### **РАЗДЕЛ 3 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ**

Тема 3.1. Сущность аналитической химии, классификация методов анализа

Тема 3.2. Качественный анализ

Тема 3.3. Количественный анализ

### **РАЗДЕЛ 4. ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**

Тема 4.1. Физическая химия

Тема 4.2. Коллоидная химия

Тема 4.3. Контроль и обобщение знаний

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ЕН 02 Экологические основы природопользования  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер 44828, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм

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

Дисциплина: « Экологические основы природопользования» относится к математическому и естественнонаучному циклу.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания

<p>ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07</p>	<p>• 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; использовать необходимые нормативно-правовые документы; применять документацию систем качества;</p>	<p>. принципы взаимодействия живых организмов и принципы среды обитания;</p> <p>особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p>принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;</p> <p>принципы размещения производств различного типа;</p> <p>основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>охраняемые природные территории; основные положения Конституции РФ;</p> <p>основы трудового права; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.</p>
--	--	--

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 36 часов, из них:

Теоретические занятия – 32 часа

Практические занятия – 2 часа

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)

## 1.5 Содержание учебной дисциплины

### Раздел 1. Основные понятия экологии

Тема 1.1 История взаимоотношений общества и природы

Тема 1.2. Экология сообществ и экосистем.

### Раздел 2. Основы природоохранной деятельности.

Тема 2.1 Природа как материальная основа природопользования.

Тема 2.2 Предмет, задачи и взаимосвязь природопользования и охраны природы.

Тема 2.3. Основы промышленной экологии.

Тема 2.4. Отходы производства и проблема их комплексного использования

Тема 2.5. Общая характеристика мониторинга природной окружающей среды

Тема 2.6. Глобальные проблемы человечества.

Тема 2.8. Особо охраняемые природные территории.

Тема 2.9. Глобальные модели и концепции устойчивого развития человечества.

Тема 2.10. Общая характеристика экологического воздействия предприятий пищевой, легкой промышленности, сферы услуг.

Тема 2.11. Обзор природоохранной деятельности на предприятиях пищевой, легкой промышленности, сферы услуг.

Тема 2.12. Международное сотрудничество в области экологической безопасности.

### *Программы общепрофессионального цикла*

#### Аннотация программы

#### учебной дисциплины

#### ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена

#### по специальности

#### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер 44828, входящим в укрупненную группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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



Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ОК 10	<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>- определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>- классификацию микроорганизмов;</p> <p>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>- схему микробиологического контроля;</p> <p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>- правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 64 часа, из них:  
Теоретические занятия – 36 часов  
Практические занятия – 26 часов  
Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа  
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

## **1.5 Содержание учебной дисциплины**

Введение

### **Раздел I. Основы микробиологии.**

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2 Физиология микроорганизмов.

Тема 1.3. Патогенные микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов.

### **Раздел II. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.**

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания.

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.

## **Аннотация программы учебной дисциплины**

### **ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья по специальности**

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565, регистрационный номер 44828, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ОК 10</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 112 часов, из них:

Теоретические занятия – 82 часа

Практические занятия – 28 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

Тема 1.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 1. 2. Организация материально-технического обеспечения

Тема 1. 3. Организация складского хозяйства

Тема 1.4. Организация тарного хозяйства

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОП 03 Техническое оснащение организации питания  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

ПК 1.1-1.4	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 2.1-2.8	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 3.1-3.7	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 4.1-4.6	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
ПК 5.1-5.6	– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	– методики расчета производительности технологического оборудования;
ПК 6.1-6.4	– оценивать эффективность использования оборудования;	– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
ОК 01	– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	– правила электробезопасности, пожарной безопасности;
ОК 02	– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	– правила охраны труда в организациях питания
ОК 03	– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	
ОК 04	– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	
ОК 05	– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		

## 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 64 часа, из них:

Теоретические занятия – 44 часа

Практические занятия – 18 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

## 1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1. Классификация механического оборудования

Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования

Тема 2.2. Варочное оборудование

Тема 2.3. Жарочное оборудование

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.6. Оборудование для бариста

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.8. СВЧ-аппараты

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины

Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения

Тема 3.4. Льдогенераторы

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1. Классификация организаций питания

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОП 04 Организация обслуживания  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Код ОК, ПК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02 ОК 03</b> <b>ОК 04 ОК 05</b> <b>ОК 06 ОК 07</b> <b>ОК 09 ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного</li> </ul>

	<p>характером, типом и классом организации обществ</p> <p>енного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> </ul>	<p>питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul>
--	--	--

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 52 часа, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 16 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

#### 1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Тема 3

Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания



- Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале  
 Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков  
 Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов  
 Тема 9. Специальные формы обслуживания

**Аннотация программы  
 учебной дисциплины  
 ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
 по специальности  
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие механизмов ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> </ul>
--	--	--

	<p>производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать налоги и ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> </ul>
--	---	---

		– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	--	---

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 72 часа, из них:

Теоретические занятия – 48 часов

Практические занятия – 22 часа

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

#### 1.5 Содержание учебной дисциплины

##### **Раздел 1 Основы экономики**

Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

##### **Раздел 2. Основы менеджмента**

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента.

Предприятие как объект управления

Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

##### **Раздел 3. Основы маркетинга**

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

#### **Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности  
по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li><li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li><li>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li><li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li><li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li><li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li><li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li><li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li><li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li><li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li><li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li><li>– право социальной защиты граждан</li><li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li><li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li><li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li></ul>

## **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 52 часа, из них:

Теоретические занятия – 36 часов

Практические занятия – 14 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (5 семестр)

## **1.5 Содержание учебной дисциплины**

### **Раздел 1 Основные положения Конституции РФ**

Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ

Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации

### **Раздел 2 Основы гражданского права**

Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

Тема 2.3 Субъекты

предпринимательской деятельности, их правовое положение

### **Раздел 3 Основы трудового права**

Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников

### **Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность**

Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.3. Административные наказания

### **Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**

Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав

Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров

**Аннотация программы  
учебной дисциплины  
ОП 07 Информационные технологии  
в профессиональной деятельности  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	<p>плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>помощью наставника).</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>



	самообразования		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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 профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 6.1-6.3</p>	<p>Текущее планирование деятельности</p>	<p>вести утвержденную учетно-отчетную</p>	<p>программное обеспечение управления расходом</p>

	<p>подчиненного персонала.          Расчет основных производственных показателей.          Координация с другими подразделениями, службами.          Проверка уровня обеспеченности ресурсами.</p>	<p>документацию, в т.ч. и в электронном виде;</p>	<p>продуктов и движением готовой продукции</p>
--	--	---	--

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 70 часов, из них:

Теоретические занятия – 24 часа

Практические занятия – 44 часа

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (8 семестр)

#### 1.5 Содержание учебной дисциплины

##### **Раздел 1 Автоматизированная обработка информации**

Тема 1.1 Информация и информационные процессы

Тема 1.2. Технические средства информационных технологий

Тема 2.3 Компьютерные Презентации

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

##### **Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности

**Аннотация программы  
 учебной дисциплины  
 ОП 08 Охрана труда  
 по специальности  
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

<p>достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	
--	--

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 32 часа, из них:

Теоретические занятия – 14 часов

Практические занятия – 16 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда**

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

##### **Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания**

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

##### **Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность**

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

#### **Аннотация программы**

#### **учебной дисциплины**

#### **ОП 09 Безопасность жизнедеятельности**

#### **по специальности**

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- Организовать 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 в быту;
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения

\_ применять первичные средства пожаротушения

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказать 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 противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; Владеть основами первой помощи в быту, на работе, в поезде, путешествии.

### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 68 часов, из них:

Теоретические занятия – 38 часов

Практические занятия – 28 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (5 семестр)

### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

#### **Раздел 1. Гражданская оборона**

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.4. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 1.6. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

## **Раздел 2. Основы военной службы**

Тема 2.1. Вооруженные силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП 10 Основы предпринимательской деятельности и бизнес-планирование по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина Основы предпринимательской деятельности и бизнес-планирование относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;
- определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- оформлять основные формы документов по регистрации предпринимательской деятельности и в процессе её осуществления;
- различать виды предпринимательства и организационно правовые формы, сопоставлять их деятельность в условиях рыночной экономики;

- определять внешнюю и внутреннюю среду бизнеса, факторы её формирующие;
- разрабатывать структуру этапов предпринимательской деятельности;
- применять этические нормы предпринимательства;
- выбирать экономически эффективные способы ведения бизнеса;
- производить оценку предпринимательской деятельности.

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

- историю развития предпринимательства в России ;
- понятие, содержание, сущность предпринимательской деятельности;
- объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- нормативно-правовую базу, регламентирующую предпринимательскую деятельность;
- виды предпринимательства, организационно-правовые формы организаций;
- внутреннюю и внешнюю среду предпринимательской деятельности;
- характеристику и значение этапов предпринимательской деятельности;
- типы предпринимательских решений и экономические методы принятия их;
- предпринимательские риски и способы их снижения;
- понятие культуры предпринимательства.
- Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для организации и ведения собственного бизнеса.

#### **1.4 Объем учебной дисциплины**

Максимальная аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 32 часа

Практические занятия – 14 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1. Предпринимательство и рыночная система экономики**

Тема 1.1 Понятие и содержание предпринимательской деятельности

Тема 1.2 История предпринимательства в России

Тема 1.3 Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Тема 1.4 Государственное регулирование предпринимательской деятельности

Тема 1.5 Объекты, субъекты и цели предпринимательства деятельности

Тема 1.6 Налоговое регулирование предпринимательской деятельности



Тема 1.7 Бухгалтерский учет и отчетность предпринимательской деятельности

## **Раздел 2. Практическое предпринимательство**

Тема 2.1 Лидерство как предпосылка к успешному бизнесу

Тема 2.2 Генерирование бизнес-идей

Тема 2.3 Предпринимательское проектирование и планирование

Тема 2.4 Понятие и виды предпринимательской среды

Тема 2.5 Предпринимательские риски, способы их снижения

Тема 2.6 Ресурсное обеспечение бизнеса

Тема 2.7 Финансово-экономические показатели обеспечения предпринимательской деятельности

Тема 2.8 Основы маркетинга

### **Аннотация программы учебной дисциплины ОП 11 Калькуляция и учет по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– использовать лабораторное оборудование;</li><li>– определять основные группы микроорганизмов;</li><li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li><li>– обеспечивать выполнение санитарно-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и термины микробиологии;</li><li>– классификацию микроорганизмов;</li><li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li><li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li></ul>

	<p>эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального</li> </ul>
--	--	--

		сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
--	--	--

#### 1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:

Теоретические занятия – 26 часов

Практические занятия – 28 часов

Аудиторная самостоятельная работа- 2 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

#### 1.5 Содержание учебной дисциплины

##### **Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания**

Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания

Тема 1.2 Документы учета

##### **Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания**

Тема 2.1. Торговые вычисления

Тема 2.2 Сборники рецептов

Тема 2.3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Тема 2.4. Учет сырья и готовой продукции

#### *Программы профессиональных модулей*

##### **Аннотация программы**

##### **Профессионального модуля**

**ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью

ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни

квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем профессионального модуля – 160 часов, из них:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. – 39 часов

МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 121 час

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика - 72 часа

Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (4семестр)

#### **Аннотация 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 по специальности**

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «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» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной

компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 264 часа, из них:

**МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. – 48 часов**

**МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей**

**кулинарной продукции сложного ассортимента – 216 часов**  
Учебная практика – 108 часов  
Производственная практика – 144 часа  
Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (6 семестр)

**Аннотация 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 по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «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» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем профессионального модуля – 160 часов, из них:

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. – 32 часа

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 128 часов

Учебная практика – 72 часов

Производственная практика – 72 часа

Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (7 семестр)

#### **Аннотация 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 по специальности**

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем профессионального модуля – 176 часов, из них:

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. – 32 часа

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 128 часов

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 72 часа

Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (6 семестр)

#### **Аннотация 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 по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## **1.1. Область применения программы ПМ.05**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

## **1.2. Цель и планируемые результаты 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, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации 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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем профессионального модуля – 247 часов, из них:

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – 78 часов

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 169 часов

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 144 часа

Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (8 семестр)

**Аннотация программы**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности**  
**подчиненного персонала**  
**по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Кол	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем профессионального модуля – 112 часов, из них:

МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала – 112 часов

Учебная практика – 72 часа

Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (8 семестр)



**Аннотация программы**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ 07 Выполнение работ по профессиям**  
**«Повар»**  
**по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код наименование профессии

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.07**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки и обработки сырья и продуктов;
- приготовления блюд и кулинарных изделий;
- оформления и отпуска блюд и кулинарных изделий;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их технологические свойства;
- организовать рабочее место для приготовления блюд кулинарных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и кулинарных изделий ;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения блюд и кулинарных изделий;
- температурный режим хранения блюд и кулинарных изделий ;

- виды необходимого технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря и инструмента, правила их безопасного использования

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем профессионального модуля – 204 часа, из них:

МДК.07.01 Технология выполнения работ – 204 часа

Учебная практика – 144 часа

Производственная практика – 72 часа

Промежуточная аттестация – демонстрационный экзамен (4 семестр)