

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.01 Русский язык

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.01 Русский язык является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- место и роль русского языка в современном мире;
- принципы русской орфографии (морфологический, фонетический, традиционный);
- понятие фонемы, открытого и закрытого слога, понятие ударения, логического ударения;
- понятие лексического и грамматического значения слова;
- понятие об однозначных и многозначных словах, признаки омонимии; понятие активного и пассивного словарного запаса;
- понятие фразеологизмов и фразеологических единиц, крылатых слов и выражений, особенности фразеологизмов;
- понятие о процессе «конструирования» слов;
- понятие морфемы; значение основных морфем; основные способы словообразования в русском языке; правила употребления частей речи; понятие о грамматической основе предложения, односоставных и двусоставных, распространённых и нераспространённых предложений;

- понятие сложносочинённых и сложноподчинённых предложений; пунктуацию сложных предложений;
- понятие «функциональный стиль», основные стили русского языка; характерные особенности художественного стиля речи; понятие средств художественной выразительности, троп, фигуры речи; понятие языковой нормы.

уметь:

- правильно ставить ударения;
- пользоваться орфоэпическим словарём;
- различать лексические, стилистические, синтаксические синонимы;
- различать исконно русскую и заимствованную лексику;
- пользоваться этимологическими, толковыми словарями, словарями иностранных слов, словарями синонимов, антонимов, омонимов;
- производить лексико-фразеологический анализ текста; выделять основные морфемы; конструировать простые и сложные предложения; выделять простые предложения в составе сложносочинённых, сложноподчинённых предложений;
- разграничивать понятия «язык» и «речь»; перерабатывать текст; написать рецензию, деловой документ;
- работать с терминологическими словарями и справочниками;
- подготовить устное выступление, написать очерк;
- разбирать поэтический текст или отрывок из художественного произведения;
- владеть навыками категории вежливости в русском языке;
- владеть литературным языком.

Объем учебных часов:

Всего часов: 54

в том числе:

самостоятельная работа обучающегося: 10

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – письменный экзамен, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1.	Введение. Русский язык в современном мире
2.	Фонетика
3.	Лексика. Фразеология
4.	Грамматика. Орфография. Пунктуация
5.	Функциональные стили речи
6.	Художественный стиль речи
7.	Наука о русском языке

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.02 Литература

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.02 Литература является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- программные произведения, предназначенные для изучения;
- воспроизводить их конкретное содержание (главные герои, основные сюжетные линии и события);
- знать основные факты о жизни и творчестве изучаемых писателей;
- основные литературные направления.

уметь:

- анализировать и оценивать изученное произведение как художественное единство; характеризовать следующие его компоненты: проблематика и идейный смысл; группировка героев относительно главного конфликта и системы образов; особенности композиции; взаимосвязь узловых эпизодов (сцен); средства изображения образов-персонажей (портрет, пейзаж, интерьер авторская характеристика, речь действующих лиц); род и жанр произведения, способ авторского повествования; своеобразие авторской речи; авторское отношение к изображенному;

- давать оценку изученным лирическим произведениям на основе личностного восприятия и осмысления художественных особенностей;
- применять сведения по истории и теории литературы при истолковании и оценке изученного художественного произведения;
- объяснить связь произведений со временем написания и нашей современностью;
- объяснить сходство и различие произведений разных писателей, близких по тематике;
- соотносить изученное произведение с литературным направлением, эпохи (классицизмом, романтизмом, реализмом, модернизмом), называть основные черты этих направлений. владеть монологическими и диалогическими формами устной и письменной речи;
- пересказывать узловые сцены и эпизоды изученных произведений, руководствуясь заданием (для характеристики образа-персонажа, основной проблемы, особенностей композиции);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснить его связь с проблематикой и его значение в произведении;
- составлять планы, тезисы статей на литературную и публицистическую темы; писать сочинения:
 - а) на литературную тему (о героях, художественном своеобразии и проблематике литературных произведений): в жанре рассуждение проблемного характера; характеристики героев; истолкования эпизода (сцены) небольшого прозаического произведения; истолкования небольшого стихотворения; рецензии на изученное произведение;
 - б) на свободную тему, близкую учащимся, в жанрах: рассуждение, проблемного характера, письмо, дневниковая запись, очерк, путешествие,
 - в) выразительно читать изученные произведения, в том числе выученные наизусть (в соответствии с программой).

Объем учебных часов:

Всего часов: 112

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№п/п	Разделы предмета
1.	Введение. Литература второй половины 19 века
2.	Русская литература конца 19 начала 20 века
3.	Серебряный Век русской поэзии
4.	Литература второй половины 20 века
5.	Литература и Великая Отечественная война
6.	Художественный мир зарубежной литературы
7.	Сведения истории и теории литературы

Аннотация к рабочей программе учебного предмета Иностранный язык

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета Иностранный язык является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

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

уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Объем учебных часов:

Всего часов 112

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Я и моя семья
2	Моя квартира. Моя комната. Дом моей мечты.
3	Моя учёба
4	Профессия. Профессиональное образование.
5	Моя Родина Россия
6	Федеративная Республика Германия (для изучающих немецкий язык) Объединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии (для изучающих английский язык)

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.04 Математика

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.04 Математика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы алгебры и начала математического анализа, геометрии.
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

уметь:

- выполнять действия и иметь практический опыт: измерений, вычислений, расчетов, применения формул математического аппарата к выполнению практических работ и самостоятельных работ.

- иметь представление о роли и месте математики в современном мире, общности ее понятий и представлений;
- использовать математические методы при решении прикладных задач;
- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности

Объем учебных часов:

Всего часов: 254

Форма контроля – экзамен, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Действительные числа
2	Последовательности и функции.
3	Показательная, логарифмическая и степенная функции.
4	Тригонометрические функции.
5	Дифференциальное исчисление.
6	Интегральное исчисление.
7	Комбинаторика, статистика, теория вероятностей.
8	Векторы и координаты.
9	Прямые и плоскости в пространстве.
10	Геометрические тела и поверхности.
11	Объемы и площади поверхностей геометрических тел.

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.05 История

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.05 История является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

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

содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов 78

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Начало XX века
2	Борьба за передел мира
3	Мир между Первой и Второй мировыми войнами
4	Мир в 1939-1945 гг.
5	Мир во второй половине XX в. – начале XXI в.

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.06 Физическая культура

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.06 Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов: 112

в том числе:

практические занятия: 112

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации: 1 семестр – зачет

2 семестр - дифференцированный зачет

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Легкая атлетика. Обучение низкому старту и стартовому разгону, специально развивающие упражнения по легкой атлетике. Обучение технике прыжка в длину с разбега. Обучение технике метания гранаты, ознакомление с техникой толкания ядра. Развитие выносливости в беге на средние и длинные дистанции. Обучение технике эстафетного бега.
2	Гимнастика. Повторение техники выполнения акробатических упражнений. Обучение соединению элементов для выполнения акробатической комбинации. Продолжение работы по самостоятельному составлению комбинаций. Совершенствование техники опорного прыжка. Повторение комбинации на брусьях, перекладине. Проведение учета по отжиманию от пола, поднимание туловища из положения, лежа на спине и по подтягиванию.
3	Лыжная подготовка. Передвижения на лыжах, выполнение контрольных упражнений на дистанции до 5000 м. Изучение техники подъемов и спусков, пройденных лыжных ходов и переходов с одного хода на другой, в зависимости от рельефа местности. Изучение техника торможения на учебных склонах.
4	Баскетбол. Элементы техники баскетбола: держание мяча, ловля мяча, передача мяча, ведение мяча (дриблинг), отбор, остановки, и повороты. Броски мяча в кольцо: бросок двумя руками от груди, двумя руками снизу, сверху бросок одной рукой от плеча, сверху, бросок «крюком». Тактика баскетбольной игры, правила.
5	Волейбол. Стойки и перемещения; техника владения мячом. Перемещения по площадке ходьбой, бегом или скачком. Подачи: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Передачи – технический прием, с помощью которого мяч направляется партнеру для продолжения игры или переправляется на сторону противника. Передача двумя руками сверху, одной рукой сверху, двумя руками снизу. Техника нападения, техника защиты. Правила игры в волейбол.
6.	Туризм Организация и проведение туристического похода. Обучение установки палатки, разведению костра. Обучение прохождению этапов полосы препятствий. Оказание I медицинской помощи.
7.	Плавание Оказание I медицинской помощи пострадавшему на воде. Изучение способов плавания.

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- возникающие в повседневной жизни опасные ситуации природного и техногенного и социального характера и правила поведения в них;
- основные мероприятия гражданской обороны по защите населения от последствий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- способы оповещения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;
- влияние хозяйственной деятельности человека на атмосферу, гидросферу и биосферу;
- наиболее распространённые инфекционные заболевания, причины их возникновения, меры профилактики;
- методы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях;

- основные положения здорового образа жизни и личной гигиены;
- о вредных привычках и их влиянии на здоровье человека.

уметь:

- распознавать и оценивать опасные и вредные факторы среды обитания человека и определять способы защиты от них;
- оказывать первую медицинскую помощь при различных видах травм;
- обеспечивать личную безопасность и сохранять своё здоровье;
- планировать причины возникновения чрезвычайных ситуаций.

Объем учебных часов:

Всего часов: 34

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 1 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Опасные чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера; их характеристика
2	Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны
3	Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи
4	Здоровый образ жизни, основные понятия и определения

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.08 Астрономия

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.08 Астрономия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;
- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;
- смысл физического закона Хаббла;
- основные этапы освоения космического пространства;
- гипотезы происхождения Солнечной системы;
- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

уметь:

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;
- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов;
- принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость",
- физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;
- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;
- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;
- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;
- оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

Объем учебных часов:

Всего часов: 44

в том числе:

практические занятия: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Введение
2	Астрометрия
3	Строение Солнечной системы
4	Строение и эволюция Вселенной

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.09 Родная литература

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.09 Родная литература является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- способы и формы взаимодействия с людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития;
- необходимость систематического чтения как средства познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- восприятие родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, культуры своего края, российской культуры.

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведений;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- вести самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность и оформлять результаты в разных форматах (работа исследовательского характера, реферат, доклад, сообщение).

Объем учебных часов:

Всего часов: 34

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 1 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Древнерусская литература
2	Литература русского Просвещения XVIII века
3	Литература XIX века
4	Литература XX века
5	Литература Псковского края
6	Литература на современном этапе

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.10 Химия

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.10 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате изучения предмета обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Объем учебных часов:

Всего часов 176

лабораторные занятия - 44

самостоятельная работа обучающегося - 20

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет во 2 семестре

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1.	Общая и неорганическая химия
2.	Органическая химия

Аннотация к рабочей программе учебного предмета ОУД.11 Информатика

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета ОУД.11 Информатика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- этические аспекты информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- основные понятия автоматизированной обработки информации.

уметь:

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других предметов;
- использовать информационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Объем учебных часов:

Всего часов: 166

в том числе:

лабораторные занятия: 24

практические занятия: 52

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Введение
2	Информация и информационные процессы
3	Основы алгоритмизации, программирования, моделирования и формализации
4	Средства ИКТ
5	Технологии создания и преобразования информационных объектов
6	Телекоммуникационные технологии
7	Технологии настоящего и будущего

**Аннотация к рабочей программе учебного предмета
ОУД.12 Введение в специальность
Раздел 1 Основы финансовой грамотности**

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета Основы финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

– базовые понятия финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИНН, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирма, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнес-план, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);

– правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок).

уметь:

– решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация по фондовому рынку, учёт и планирование личных доходов, налогообложение и налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);

– ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижению целей с учётом возможных альтернатив;

– оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;

– владеть коммуникативными компетенциями: находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников; грамотно реализовывать позиции (покупателя, заёмщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых услуг, участника фондового рынка и др.);

– анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов.

Объем учебных часов:

Всего часов: 34

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – зачет, 1 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Банки: чем они могут быть полезны
2	Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов
3	Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду
4	Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата
5	Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления
6	Финансовые механизмы работы фирмы
7	Собственный бизнес: как создать и не потерять
8	Риски в мире денег: как защититься от разорения

**Аннотация к рабочей программе учебного предмета
ОУД.12 Введение в специальность
Раздел 2 Основы проектной деятельности**

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета Введение в специальность Раздел 2 «Основы проектной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- методологический аппарат исследовательской работы;
- структуру проектных и исследовательских работ;
- этапы работы над проектами и исследованиями;
- требования к подготовке реферата по теме исследования;
- требования к докладу или сообщению при защите работы;
- требования подготовки иллюстративного материала для защиты работы;
- общие требования к защите проекта или исследования;
- методы психолого-педагогического исследования.

уметь:

- выбирать тему исследования, составлять его план;
- определять наиболее подходящие для конкретных случаев методы исследования;
- разрабатывать методологический аппарат для учебного и научного исследования;
- работать с информационными источниками: интернет-сайтами, литературными изданиями и т.д.;
- оформлять проектные и исследовательские работы в соответствии с требованиями соответствующих ГОСТ.

Объем учебных часов:

Всего часов: **88**

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета:

№ п/п	Разделы предмета
1	Введение
2	Проект. Виды проектов
3	Этапы работы над проектом
4	Виды источников информации
5	Правила оформления работы (проекта)
6	Реферат, как научная работа
7	Индивидуальный проект
8	Курсовой проект (работа)
9	Дипломный проект (работа)
10	Защита проекта

**Аннотация к рабочей программе учебного предмета
ОУД.12 Введение в специальность
Раздел 3 Основы естествознания**

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебного предмета Основы естествознания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения предмета обучающийся должен:

знать:

- смысл понятий: белок, биологическая эволюция, биоразнообразие, биосфера, вирус, дифференциация клеток, ДНК, естественнонаучный метод познания, катализатор, клетка, макромолекула, организм, популяция, периодический закон, самоорганизация, движение тела, теплоемкость, электрическое и магнитное поле, механические и электромагнитные колебания, фотон, термоядерный синтез;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

уметь:

- приводить примеры экспериментов и /или наблюдений, обосновывающих: атомномолекулярное строение вещества, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
- объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
- выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
- работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: энергосбережения; безопасного использования материалов и химических веществ в быту; профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей; осознанных личных действий по охране окружающей среды.

Объем учебных часов (раздел 1 «Биология»):

Всего часов: 68

в том числе:

практические занятия: 16

Объем учебных часов (раздел 1 «Физика»):

Всего часов: 88

в том числе:

практические занятия: 20

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 2 семестр

Краткое содержание учебного предмета (Биология):

№ п/п	Разделы предмета
1	Происхождение жизни на Земле
2	Учение о клетке
3	Размножение и индивидуальное развитие организмов
4	Основы генетики и селекции

Краткое содержание учебного предмета (Физика):

№ п/п	Разделы предмета
1	Механика
2	Молекулярная физика. Термодинамика
3	Электродинамика
4	Колебания и волны
5	Элементы квантовой физики

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картины 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 технологии

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов: 42

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 6 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	История философии
2	Основы философского учения о бытии
3	Философия человека
4	Философия познания
5	Социальная философия

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов: 44

в том числе:

самостоятельная работа обучающегося: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 3 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Начало XX века
2	Борьба за передел мира
3	Мир между Первой и Второй мировыми войнами
4	Мир в 1939-1945 гг.
5	Мир во второй половине XX в. – начале XXI в.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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.

уметь:

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.

Объем учебных часов:

Всего часов 160

в том числе:

самостоятельная работа обучающегося 12

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - зачет 4, 6 семестры, дифференцированный зачет 8 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	В ресторане. Речевой этикет. Правила поведения за столом.
2	Время приёма пищи.
3	Здоровое питание
4	Овощи и фрукты
5	Мясо и рыба
6	Молочные продукты
7	Диетическое питание
8	Русская национальная кухня
9	Немецкая кухня (для изучающих немецкий язык) Английская кухня (для изучающих английский язык)
10	Кухня народов мира
11	Приготовление блюд

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОГСЭ.04 Физкультура

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физкультура является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

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

- основы здорового образа жизни

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов: 160

в том числе:

практические занятия: 148

самостоятельная работа: 12

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – 4 семестр - зачет

6 семестр – зачет

8 семестр – дифференцированный зачет

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Легкая атлетика. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Изучение техники метания гранаты с трех шагов разбега. Совершенствование прыжков в длину (с места, разбега, тройной). Совершенствование техники бега на средние дистанции. Техника бега на длинные дистанции.
2	Гимнастика. Строевые упражнения, приёмы. Изучение техники опорного прыжка через козла (ноги врозь; согнув ноги”). Совершенствование упражнений на высокой перекладине. Изучение, совершенствование акробатических комбинаций. Изучение, совершенствование техники упражнений на параллельных брусьях.
3	Баскетбол. Совершенствование владения мяча. Изучение приёмов ловли, передачи мяча в различных действиях (на месте, в движении, тройках, парах). Совершенствование бросков мяча в кольцо. Изучение тактических действий в нападении. Изучение тактических действий в защите. Правила игры, оформление протокола игры.
5	Волейбол. Стойки и перемещения; техника владения мячом. Перемещения по площадке ходьбой, бегом или скачком. Подачи: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Передачи – технический прием, с помощью которого мяч направляется партнеру для продолжения игры или переправляется на сторону противника. Передача двумя руками сверху, одной рукой сверху, двумя руками снизу. Техника нападения, техника защиты. Правила игры в волейбол.
6.	Туризм Организация и проведение туристического похода. Обучение установки палатки, разведению костра. Обучение прохождению этапов полосы препятствий. Оказание I медицинской помощи.
7.	Плавание Оказание I медицинской помощи пострадавшему на воде. Изучение способов плавания.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- 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;
- приемы саморегуляции в процессе общения

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов: 62

в том числе:

практические занятия: 40

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 8 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке
2	Цели, функции, виды и уровни общения
3	Роли и ролевые ожидания в общении
4	Механизмы взаимопонимания в общении
5	Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
6	Этические принципы общения

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета:

В результате изучения предмета студент должен освоить следующие общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов 158

практические занятия – 24

лабораторные занятия - 44

самостоятельная работа обучающегося - 8

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – экзамен в 6 семестре

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1.	Физическая химия
2.	Коллоидная химия
3.	Аналитическая химия

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ЕН.01 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

Объем учебных часов:

Всего: 42

Самостоятельная работа: 2

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – зачет в 6 семестре

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Особенности взаимодействия природы и общества
2	Использование и охрана природной среды
3	Правовые и социальные вопросы природопользования

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК1.1.	1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК2.4.	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.
ПК2.5.	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
ПК2.6.	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
ПК2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального... 30.05.2019 Система ГАРАНТ 7/19 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.5.	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.
ПК3.6.	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.
ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК5.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.5.	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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

уметь:

- работать с микроскопом,

- готовить препараты для микроскопических исследований,
- анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции,
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации торговой продукции.
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей

Объем учебных часов:

Всего часов: 78

в том числе:

практические занятия: 4

лабораторные занятия: 16

самостоятельная работа обучающегося: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – экзамен в 4 семестре

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
I.	Основы микробиологии
	1. Морфология микроорганизмов
	2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы
	3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение их в природе.
	4. Микрофлора сырья используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	5. Микробиология важнейших пищевых продуктов
II.	Гигиена и санитария предприятий общественного питания
	1 Личная гигиена работников общественного питания
	2. Пищевые заболевания
III.	Физиология питания
	1. Пищеварительная система. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека
	2. Рациональное питание и энергетический обмен.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК1.1.	Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
--------	--------------------------------------------------------------------------

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Объем учебных часов:

Всего часов: 96

в том числе:

практические занятия: 20

самостоятельная работа: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 4 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Основные группы продовольственных товаров
2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК1.1.	1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК2.4.	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.
ПК2.5.	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
ПК2.6.	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
ПК2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального... 30.05.2019 Система ГАРАНТ 7/19 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.5.	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.
ПК3.6.	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.
ПК3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК5.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.5.	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
ПК5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Объем учебных часов:

Всего часов: 70

в том числе:

практические занятия: 30

самостоятельная работа обучающегося: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 4 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Механическое оборудование
2	Тепловое оборудование
3	Холодильное оборудование
4	Весоизмерительное оборудование

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.04 Организация обслуживания

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК2.4.	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.
ПК2.5.	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

ПК2.6.	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
ПК2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального... 30.05.2019 Система ГАРАНТ 7/19 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.5.	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.
ПК3.6.	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.
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК5.5.	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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

- приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

уметь:

- выполнять всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- давать рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

Объем учебных часов:

Всего часов: 88

в том числе:

практические занятия: 34

самостоятельная работа: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – экзамен, 7 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Организация обслуживания в общественном питании
2	Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания
3	Обслуживание массовых банкетных мероприятий

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- 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 инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;
- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 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, понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала, правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга), организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- 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);
- 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 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке), проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

Объем учебных часов:

Всего часов: 132

в том числе:

практические занятия: 50

самостоятельная работа: 8

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 7 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Основы экономики
2	Основы менеджмента
3	Основы маркетинга

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- виды административных правонарушений и виды административной ответственности;
- способы защиты трудовых прав работников;
- порядок разрешения трудовых споров;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- основные положения Конституции РФ, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности;

- дисциплинарная и материальная ответственность сторон трудовых правоотношений;
- порядок заключения трудового договора, основания прекращения трудовых правоотношений и порядок их реализации;
- права и свободы человека и гражданина

уметь:

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) субъектов трудовых и коммерческих правоотношений с правовой точки зрения;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.
- уметь составлять документы по материалам проверок, оформлять материалы по административным правонарушениям, по результатам проверок, оформлять приказы, договоры, уметь представлять и защищать интересы в суде.

Объем учебных часов:

Всего часов: 58

в том числе:

практические занятия: 12

самостоятельная работа обучающегося: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 6 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Введение. Правовое регулирование правовых отношений
2	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
3	Трудовое право как отрасль права
4	Социальное обеспечение граждан
5	Административное право

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

Объем учебных часов:

Всего часов: 128

в том числе:

лабораторные занятия: 108

самостоятельная работа обучающегося: 12

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – экзамен, 6 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Автоматизированная обработка информации
2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности
3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.08 Охрана труда

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК1.1.	Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК2.4.	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.
ПК2.5.	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
ПК2.6.	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
ПК2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 "Об утверждении федерального... 30.05.2019 Система ГАРАНТ 7/19 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.5.	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.
ПК3.6.	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.
ПК3.7.	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
ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК5.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.5.	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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Объем учебных часов:

Всего часов: 38

в том числе:

практические занятия: 10

самостоятельная работа: 4

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 4 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Нормативно- правовая база охраны труда
2	Условия труда на предприятиях общественного питания
3	Электробезопасность и пожарная безопасность

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК1.1.	Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

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

Объем учебных часов:

Всего часов: 68

в том числе:

практические занятия: 44

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 4, 6 семестр

Краткое содержание учебной дисциплины:

№ п/п	Разделы дисциплины
1	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения
2	Основы военной службы
3	Учебные сборы

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК1.1.	Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента полуфабрикатов;- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;- контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Объем учебных часов:

Всего часов – 270

Из них МДК 01.01 – 34 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 2 часа

МДК 01.02 – 86 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 6 часов

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 72 часа

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 4 семестре

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	УП 01 Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента
4	ПП 01 Приготовление кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК2.4.	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
ПК2.5.	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
ПК2.6.	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
ПК2.7.	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
ПК2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Объем учебных часов:

Всего часов – 382

Из них МДК 02.01 – 34 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 2 часа

МДК 02.02 – 126 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 10 часов

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 144 часа

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 4 семестре

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2	МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
3	УП 02 Приготовление горячих блюд сложного ассортимента
4	ПП 02 Приготовление горячих блюд сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе 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**

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.5.	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
ПК3.6.	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
ПК3.7.	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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Объем учебных часов:

Всего часов – 270

Из них МДК 03.01 – 32 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 2 часа

МДК 03.02 – 88 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 4 часа

Учебная практика – 36 часа

Производственная практика – 108 часа

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 5 семестре

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
2	МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3	УП 03 Приготовление холодных блюд сложного ассортимента
4	ПП 03 Приготовление холодных блюд сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе 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**

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа 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» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

Объем учебных часов:

Всего часов – 254

Из них МДК 04.01 – 40 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 2 часа

МДК 04.02 – 100 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 8 часов

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 72 часа

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 7 семестре

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
3	УП 04 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента
4	ПП 04 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента

**Аннотация к рабочей программе 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**

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК5.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.5.	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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Объем учебных часов:

Всего часов – 396

Из них МДК 05.01 – 42 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 2 часа

МДК 05.02 – 16 часов, в т. ч. самостоятельная работа – 12 часов

Учебная практика – 72 часов

Производственная практика – 10 часов

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 6 семестре

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
2	МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
3	УП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
4	ПП 05 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
знать	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли;

	<ul style="list-style-type: none"> - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации запасов
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Объем учебных часов:

Всего часов – 396

Из них МДК 06.01 – 126 часов, в т. ч. самостоятельная работа –10 часов

Производственная практика – 216 часа

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 8 семестре

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
2	ПП 06 Организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Пекарь», «Кондитер»

Место ПМ в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Программа ПМ 07. Выполнение работ по рабочим профессиям «ПОВАР», «ПЕКАРЬ», «КОНДИТЕР» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цели и планируемые результаты освоения ПМ:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - обработки традиционных видов овощей, грибов; - приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных; супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации блюд; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Объем учебных часов:

Всего часов – 666

Учебная практика - 180

Производственная практика – 468

Формы контроля:

Форма промежуточной аттестации - квалификационный экзамен в 4, 6, 7 семестрах

Структура профессионального модуля:

№ п/п	Разделы
1	УП.07.01 Приготовление несложной кулинарной и кондитерской продукции
2	ПП.07.01 Приготовление несложной кулинарной и кондитерской продукции