

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Формирование знаний и умений у обучающихся в соответствии с указанными компетенциями.

Учебная дисциплина «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ» призвана акцентировать внимание обучающихся на одной из первых форм общественного сознания, являющейся фундаментальной основой духовной культуры человечества, приобщить их к рациональной форме мышления.

Изложение курса предполагает, прежде всего, исторический и логический методы. Курс раскрывает мировоззренческую и методологическую функцию философии, значение общенаучных методов для познания закономерностей бытия и развития природы, общества и человека, более углубленного познания проблем, составляющих основу профессиональной деятельности.

Целью изучения дисциплины «Основы философии» является формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК – 03, ОК – 04, ОК – 05, ОК – 06, ОК - 07.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе; Лекции – 30, Практические и лабораторные занятия – 6, Консультации – нет. Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации –Дифференцированный зачет - 2 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Тема 1. Философия, ее специфика, генезис философского мировоззрения

Тема 2. Проблемная ситуация, ее структура и способы решения

Тема 3. Основные исторические этапы развития философии

Тема 4. Учение о бытии

Тема 5. Проблема развития, подходы к ее решению

Тема 6. Основные проблемы теории познания

Тема 7. Проблемы научного познания, типы рациональности

Тема 8. Проблема сознания в философии

Тема 9. Природа человека и смысл его существования

Тема 10. Философские проблемы техники

Тема 11. Основные проблемы социальной философии

Тема 12. Современная цивилизация, ее особенности, противоречия и перспективы

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ИСТОРИЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей и задач:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК – 03, ОК – 05, ОК – 06.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе; Лекции – 30, Практические и лабораторные занятия – 6, Консультации – нет. Самостоятельная работа – нет.

7. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет - 2 семестр.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Российское государство и мир с древности до начала XX в.

Тема 1 Образование и развитие государства Русь

Тема 2 Россия и мир в XIV-XVIII вв

Тема 3 Социально-экономическое и политическое развитие Российской империи в XIX в. Россия и мир в начале XX в

Раздел 2 Российское государство и мир в XX - начале XXI в.

Тема 4 Начало советского периода в истории России

Тема 5 Советская страна в 1920-1930-е годы

Тема 6 СССР накануне и в годы Великой Отечественной войны

Тема 7 СССР и мир в послевоенные годы (1946- середина 1980-х гг.)

Тема 8 СССР в годы перестройки (1985 – 1991 гг.)

Тема 9 Российская Федерация на современном этапе

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель обучения дисциплине – практическое владение иностранным языком в повседневной и профессиональной деятельности. Задачи освоения дисциплины – развитие коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК – 03, ОК – 05, ОК – 10.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 164 часов, в том числе;

Лекции – нет.

Практические и лабораторные занятия – 164, консультации – нет, самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *дифференцированный зачет в 5 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Иностранный язык для повседневного общения

Тема 1.1. Me and my study (Обо мне и моей учебе)

Тема 1.2 Shopping/ Einkäufe (Покупки)

Тема 1.3 At the restaurant / Im Restaurant (В ресторане)

Раздел 2. Иностранный язык и межкультурная коммуникация

Тема 2.1 Meals in the USA and Great Britain / Was essen die Deutschen (Еда в стране изучаемого языка (США/Великобритания/Германия))

Тема 2.2 Russian Cuisine / Russische Spezialitäten (Русская кухня)

Раздел 3. Профессионально-деловая коммуникация на иностранном языке

Тема 3.1 Cooking. Recipes. Menu / Das Kochen. Kochrezepte. Der Speiseplan
(Приготовление пищи. Кулинарные рецепты. Меню)

Тема 3.2 Healthy Food / Gesundes Essen (Здоровое питание)

Тема 3.3 Service (Обслуживание)

Тема 3.4 My Profession is a Cook (Baker) / Mein Beruf ist Koch (Bäcker) (Моя профессия – повар /кондитер)

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель - Формирование ЗОЖ и основ физической культуры личности профессионала.

Задачи:

- воспитание у обучающихся высоких моральных, волевых и физических качеств, готовности к высокопроизводительному труду;
- сохранение и укрепление здоровья обучающихся, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения;
- всесторонняя физическая подготовка обучающихся;
- профессионально - прикладная физическая подготовка обучающихся с учётом особенностей их будущей трудовой деятельности;
- приобретение обучающимися необходимых знаний по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки, подготовка к работе в качестве общественных инструкторов, тренеров и судей;
- совершенствования спортивного мастерства обучающихся-спортсменов; воспитание у студентов убеждённости в необходимости регулярно заниматься физической культурой и спортом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК – 03, ОК – 04, ОК – 06, ОК – 08.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 164 часов, в том числе: Лекции – 6, Практические и лабораторные занятия – 158, Консультации – нет. Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *зачет в 3-5 семестрах, дифференцированный зачет - 6 семестр.*

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1 Основы физической культуры

Тема 2. Легкая атлетика

Тема 3 Спортивные игры

Тема 4. Гимнастика

Тема 5. Лыжная подготовка

Тема 6. Общая физическая подготовка и сдача норм ВФСК ГТО

Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Психология общения» формирование у обучающихся основных понятий в области психологии общения, а также различных интерпретаций теории возникновения и механизма межличностного общения.

Задачами дисциплины является:

- представление о теоретических подходах и направлениях в психологии общения;
- формирование у обучающихся готовности к определению и преодолению трудностей в общении, а также применение методов самодиагностирования способностей к общению;
- донести до обучающегося необходимость и потребность в общении в коллективе, в обществе;
- показать роль теоретических знаний в применении эффективных способов формального и неформального общения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК – 03, ОК – 04, ОК – 05.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 32 часов, в том числе: Лекции – 22, Практические и лабораторные занятия – 10, Консультации – нет. Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *зачет во 2 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Общение как социально-психологическое явление.

Тема 1 Общение – основа личностного взаимодействия

Тема 2 Функции общения

Тема 3 Стороны и модели общения

Раздел 2 Средства общения, стратегии и тактики общения

Тема 4 Вербальные и невербальные средства общения

Тема 5 Язык телодвижений, мимики и поз

Тема 6 Средства общения

Раздел 3 Речь и язык в общении

Тема 7. Основные понятия, теории и функции речи

Тема 8. Взаимосвязь общения и деятельности

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ЕН.01 ХИМИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ПСССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ХИМИЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Химия» является создание теоретических и практических основ, необходимых для понимания основных химических процессов, протекающих в процессе приготовления пищи и производства пищевой продукции.

Задачи дисциплины:

- обеспечить обучающихся системой знаний по химии;
- сформировать навыки практического использования полученных знаний в условиях организации и осуществления профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания;
- сформировать знания методов оценки химического состава, пищевой ценности продуктов питания;
- познакомить студентов с физико-химическими и биохимическими превращениями белков, липидов, углеводов при производстве и хранении продуктов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК - 04.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 150 часа, в том числе; Лекции – 108, Практические и лабораторные занятия – 36, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *экзамен в 4 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2 Химическая кинетика и катализ

Тема 1.3 Свойства растворов

Тема 1.4 Поверхностные явления

Раздел 2. Коллоидная химия

Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2 Коллоидные растворы.

Тема 2.3 Грубодисперсные системы.

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1 Теоретические основы аналитической химии

Тема 3.2 Количественный анализ

Тема 3.3 Физико – химические методы анализа

Раздел 4. Органическая химия

Тема 4.1 Теоретические основы органической химии

Тема 4.2 Кислородсодержащие производные углеводов

Тема 4.3 Химический состав пищи. Изменения химического состава пищи в технологических процессах общественного питания.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Освоение данной дисциплины являются формированием специалиста способного 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК -2, ОК-7.

Профессиональные: не предусмотрены УП

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями: -

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе: Лекции – 36, Практические и лабораторные занятия – нет, Самостоятельная работа –нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *зачет в 4 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Тема 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 2 Загрязнение окружающей среды

Тема 3 Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 4 Правовые и социальные вопросы природопользования

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ИСССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель - получение будущими специалистами пищевой промышленности фундаментальных знаний по систематике микроорганизмов, влиянию на них физических, химических и биологических факторов для целенаправленного их использования в технологии производства продуктов питания, управления их жизнедеятельностью в процессе хранения и переработки сырья и готовой продукции, разработки эффективных мер борьбы с посторонней микрофлорой.

Задачи:

- изучение морфологических и физиологических особенности микроорганизмов, являющимися возбудителями зооантропонозов, вызывающих порчу растительных продуктов;
- ознакомление обучающихся с микрофлорой пищевого сырья и микробиологическими процессами при их порче;
- ознакомление с методами санитарно-микробиологического исследования продуктов питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК - 01, ОК – 02, ОК - 04.

Профессиональные: ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 76 часа, в том числе;
Лекции – 32, Практические и лабораторные занятия – 32, Консультации – 10,
Самостоятельная работа – 2.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет в 1 семестре,**

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Общая микробиология

Тема 1.1 Морфология и физиология микроорганизмов

Тема 1.2 Физиология микроорганизмов

Тема 1.3 Патогенные микроорганизмы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2 Гигиена и санитария в организациях питания.

Тема 2.1 Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор.

Тема 2.2 Гигиенические основы проектирования, строительства.

Тема 2.3 Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы благоустройства и содержания предприятий общественного питания.

Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания.

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

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Обучить специалистов среднего звена:

- 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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10

Профессиональные: ПК 6.3.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 116 часов, в том числе: Лекции – 58, Практические и лабораторные занятия – 28, Консультации – 12,
Самостоятельная работа – 18.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *дифференцированный зачет в 4 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Тема 1 Классификация продовольственных товаров

Тема 2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 4 Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Тема 9 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 10 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 11 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 12 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 13 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Изучение современного состояния оборудования предприятий общественного питания, приобретение знаний и практических навыков в рациональной организации технологических процессов с использованием последних достижений НТП, проведение анализа уровня технической оснащенности предприятия питания и разработка методов его повышения, рационализация технологических процессов с целью сокращения ручного труда, организация безаварийной работы оборудования на предприятии

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05

Профессиональные: ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 88 часов, в том числе:
Лекции – 36, Практические и лабораторные занятия – 28, Консультации – 12,
Самостоятельная работа – 12.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *дифференцированный зачет в 1 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1 Классификация механического оборудования

Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.

Оборудования для обработки овощей, плодов

Тема 1.3 Оборудования для обработки овощей, плодов

Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса и рыбы

Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Тема 1.8 Моечное оборудование

Раздел 2 Тепловое оборудование

Тема 2.1 Классификация теплового оборудования.

Тема 2.2 Жарочное оборудование

Тема 2.3 Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.4 Оборудование для бариста

Тема 2.5 Оборудование для раздачи пищи

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Холодильное оборудование

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1 Классификация организаций питания. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование у студентов представления об организации обслуживания на предприятиях общественного питания; приобретение теоретических знаний и практических навыков в области обслуживания; подготовка студентов к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05

Профессиональные: ПК2.4, ПК6.4, ПК6.5.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 64 часов, в том числе; Лекции – 30, Практические и лабораторные занятия – 34, Консультации – нет,

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет** в 3 семестре.

6. Содержание дисциплины:

Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Тема 7. Правила подачи блюд, кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9. Специальные формы обслуживания

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины: формирование современного экономико- управленческого мышления, включающего: высокий профессионализм, социальную ответственность, рачительное отношение к ресурсами т.д.

Задачи дисциплины: разработка и осуществление мер по повышению эффективности и конкурентоспособности предприятия общественного питания

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10.

Профессиональные: ПК6.2, ПК6.4.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 96 часов, в том числе: Лекции – 54, Практические и лабораторные занятия – 42, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет в 5 семестре.**

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Экономика - система общественного воспроизводства

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

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

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания

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

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

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

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - является формирование правовой культуры и высокой сознательной дисциплины будущих специалистов, ознакомление их с основными путями правового регулирования социальных процессов, ролью права в управлении государством, экономикой, в обеспечении правопорядка и организованности, получение обучающимися общих знаний в области государства и права, овладение основными правовыми категориями, ознакомление с отраслями права и основными правовыми институтами.

Задачи изучения курса:

- 1) изучение основных положений общей теории государства и права, основ права; права и свободы человека и гражданина
- 2) изучение основ конституционного, гражданского, трудового, предпринимательского права.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 10, ОК 11.

Профессиональные: ПК6.2, ПК6.4.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 32 часов, в том числе; Лекции – 26, Практические и лабораторные занятия – 6, Консультации – нет . Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный** зачет в 4 семестре.

6. Содержание дисциплины:

Тема 1. Основы права.

Тема 2. Основы конституционного права.

Тема 3 Основы гражданского права.

Тема 4. Основы предпринимательского права.

Тема 5. Основы трудового права.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ИСССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является теоретическая и практическая подготовка специалистов к использованию информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задача дисциплины – освоение будущими специалистами средств информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 9.

Профессиональные: не предусмотрены УП.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 96 часов, в том числе: Лекции – 24, практические и лабораторные занятия – 72, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет в 6 семестре.**

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1 Информация и информационные процессы

Тема 1.2. Технические средства информационных технологий

Тема 1.3. Информационные системы

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2 Технология обработки графической информации

Тема 2.3 Компьютерные презентации

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

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

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «ОХРАНА ТРУДА» является формирование системы теоретических и практических знаний необходимых и достаточных для профессиональной деятельности в области охраны труда. Задачами изучения дисциплины «ОХРАНА ТРУДА» является дать студенту теоретические и практические знания для профессиональной деятельности в области охраны труда.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 7, ОК 10.

Профессиональные: не предусмотрены УП.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 32 часов, в том числе: Лекции – 22, Практические и лабораторные занятия – 10, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – *зачет во 2 семестре.*

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовые, нормативно-технические и организационные основы.

Тема 1.1. Права и обязанности трудящихся по охране труда. Обеспечение трудовой дисциплины.

Тема 1.2. Травматизм на производстве. Медицинский контроль.

Раздел 2. Негативные факторы среды обитания.

Тема 2.1. Вредные вещества. Авиационный шум. Вибрации. Ионизирующие излучения.

Тема 2.2. Электромагнитная энергия.

Раздел 3. Факторы, влияющие на организм пилота в полете.

Тема 3.1 Гипоксия в полете. Изменение барометрического давления. Дезориентация в полете. Ускорения. Перегрузки. Выживание. Оказание доврачебной помощи.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Освоение данной дисциплины «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» являются формированием специалиста способного выработать идеологию безопасности, навыки конструктивного мышления и поведения с целью дальнейшего их практического применения в сфере деятельности при выполнении своих профессиональных функций; приобретение знаний и их применение при решении вопросов профилактики опасностей и обеспечения безопасных условий жизнедеятельности

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК -1, ОК-2, ОК -3, ОК-4, ОК -5, ОК-7, ОК-10.

Профессиональные: не предусмотрены УП.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 68 часов, в том числе: Лекции – 20, Практические и лабораторные занятия – 48, Консультации – нет. Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет в 6 семестре.**

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1. Нормативно- правовая база безопасности жизнедеятельности Основные виды потенциальных опасностей и их последствия

Тема 1.2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики.

Мониторинг и прогнозирование развития событий и оценка последствий при ЧС.

Гражданская оборона. РСЧС

Тема 1.3 Оповещение и информирование населения в условиях ЧС. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них. Обеспечение здорового образа жизни

Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства

Тема 2.1. Национальная безопасность РФ. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ.

Тема 2.2. Порядок прохождения военной службы. Прохождение военной службы по контракту.

Тема 2.3 Альтернативная гражданская служба. Права и обязанности военнослужащих. Строевая подготовка. Огневая подготовка

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Общие правила оказания первой доврачебной помощи

Раздел 4. Производственная безопасность

Тема 4.1. Психология в проблеме безопасности. Формирование опасностей в производственной среде

Тема 4.3. Технические методы и средства защиты человека на производстве

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.10 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ С ОСНОВАМИ ФИНАНСОВОЙ
ГРАМОТНОСТИ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре ИСССЗ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ С ОСНОВАМИ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ является частью ОПОП в соответствии с ФГОС СПО и общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемым по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины

Цели: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной дисциплины; изучение, систематизация и закрепление основ теории и практики предпринимательства с основами финансовой грамотности в современных условиях хозяйствования; ознакомление обучающихся с механизмом работы субъектов предпринимательства; получение комплексного представления о методологии предпринимательства и основах финансовой грамотности, которые необходимы при создании собственного бизнеса.

Задачи: сформировать у учащихся представление об основных понятиях и положениях нормативной правовой базы в сфере предпринимательства с основами финансовой грамотности; формирование навыков для принятия компетентных, правильных управленческих решений.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Общие: ОК -1, ОК-2, ОК -3, ОК-4, ОК -9, ОК-11.

Профессиональные: не предусмотрены УП.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК-09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 32 часов, в том числе: Лекции – 22, Практические и лабораторные занятия – 10, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – **дифференцированный зачет в 3 семестре.**

6. Содержание дисциплины:

Тема 1. История возникновения и сущность предпринимательства

Тема 2. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую

деятельность

Тема 3. Порядок регистрации юридического лица и организационно-правовые формы.

Тема 4. Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности

Тема 5. Управление персоналом

Тема 6. Личное финансовое планирование

Тема 7. Способы увеличения доходов с использованием услуг финансовых организаций.

Тема 8. Валюта в современном мире

Тема 9. Банковская система РФ

Тема 10. Бизнес, тенденции его развития и риски

Тема 11. Страхование как способ сокращения финансовых потерь

АННОТАЦИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа профессионального модуля 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 и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Задачами являются изучение углубление знаний в области технологических процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Общие: ОК -01, ОК-02, ОК-03; ОК-04; ОК-05 ОК 06, ОК-07, ОК 08, ОК-09, ОК-10, ОК 11.

Профессиональные: ПК 1.1 - ПК 1.4.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

Уметь:

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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;
 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
 контроле хранения и расхода продуктов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.					
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проектная (работы)*, часов	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 ОК 01-11	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	43	42		-	-	-	1	
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 ОК 01-11	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	82	36	-	-	-	2	4
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	108				36	72	-	-
	Экзамен по модулю	6				-	-	-	-
	Всего:	245	124	36	-	36	72	3	4

АННОТАЦИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа профессионального модуля ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Задачами являются углубление знаний в области технологических процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Общие: ОК -01, ОК-02, ОК-03; ОК-04; ОК-05 ОК 06, ОК-07, ОК 08, ОК-09, ОК-10, ОК 11.

Профессиональные: ПК 2.1 - ПК 2.8.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Уметь:

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

Иметь практический опыт в:

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

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы	курсовая проект (работ								

				практич еские занятия, часов	а)*, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01- 11	МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	118	104	16	-	-	-	6	
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01- 11	МДК.02.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	219	202	84	22	-	-	7	4
ПК 2.1.- 2.8 ОК 01- 11	Учебная и производственная практика	252				108	144	-	-
	Экзамен по модулю	6				-	-	-	-
	Всего:	595	306	100	22	108	144	13	4

АННОТАЦИЯ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Задачами являются углубление знаний в области технологических процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Общие: ОК -01, ОК-02, ОК-03; ОК-04; ОК-05 ОК 06, ОК-07, ОК 08, ОК-09, ОК-10, ОК 11.

Профессиональные: ПК 3.1 - ПК 3.7.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации 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;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проекта)*, часов		Учебная	Производственная				

1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01- 11	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	80	76	16	-	-	-	4	
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01- 11	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	162	156	46	-	-	-	4	2
ПК 3.1.- 3.7 ОК 01- 11	Учебная и производственная практика	216				108	108	-	-
	Экзамен по модулю	6				-	-	-	-
	Всего:	464	232	62	-	108	108	8	2

АННОТАЦИЯ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 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

Задачами являются изучение углубление знаний в области технологических процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Общие: ОК -01, ОК-02, ОК-03;ОК-04; ОК-05 ОК 06, ОК-07, ОК 08, ОК-09, ОК-10, ОК 11.

Профессиональные: ПК 4.1 - ПК 4.6.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Знать:

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

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных 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.

Уметь:

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;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, 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;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работы)*, часов		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8		9

ПК 4.1 – 4.6 ОК 01- 11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	74	74	18	-	-	-		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01- 11	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	160	156	54	-	-	-	4	
ПК 4.1.- 4.6 ОК 01- 11	Учебная и производственная практика	216				108	108	-	-
	Экзамен по модулю	12				-	-	-	-
	Всего:	456	230	72	-	108	108	4	-

АННОТАЦИЯ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа 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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Задачами являются изучение углубление знаний в области технологических приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Общие: ОК -01, ОК-02, ОК-03; ОК-04; ОК-05 ОК 06, ОК-07, ОК 08, ОК-09, ОК-10, ОК 11.

Профессиональные: ПК 5.1 - ПК 5.6.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Уметь:

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;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Консультации	Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия,	курсовая работа (работами)*, часов								

				часов					
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-11	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	74	58	16	-	-	-	6	10
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-11	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	94	74	32	-	-	-	8	6
ПК 5.1.-5.6 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	360				144	216	-	-
	Экзамен по модулю	6				-	-	-	-
	Всего:	534	132	48	-	144	216	14	16

АННОТАЦИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа профессионального модуля ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой по специальности: СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цели и задачи дисциплины.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Задачами являются изучение и углубление знаний в области организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Общие: ОК -01, ОК-02, ОК-03; ОК-04; ОК-05 ОК 06, ОК-07, ОК 08, ОК-09, ОК-10, ОК 11.

Профессиональные: ПК 6.1 - ПК 6.5.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Знать: нормативные правовые акты в области организации питания

различных категорий потребителей;

- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

Уметь:

- 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.

Иметь практический опыт в:

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

4. Объем учебных часов и виды учебной работы.

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Консультации	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проектная (работы)*, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-11	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	92	44		-	-	2	22
ПК 6.1.-6.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	108				36	72	-	-
	Экзамен по модулю	6				-	-	-	-
	Всего:	210	92	44		36	72	2	22