# АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины**

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# 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.

# 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.

# 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: -

# 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.

# Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации **–**Дифференцированный зачет - 2 семестр.

# 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

Тема11. 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

# 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.

# 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.
1. **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: -

# 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.

# Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации **–**Дифференцированный зачет - 2 семестр.

# 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 CCCР 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

# 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.

# 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.

1. **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: -

# 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.

# Формы контроля.

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

# 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

# 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.

# 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 учѐтом 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 убеждѐнности в необходимости регулярно заниматься физической культурой и спортом.

# 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: -

# 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 – 154, Консультации – нет.

Самостоятельная работа – 4.

# Формы контроля.

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

# 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

# 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.

# 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.
1. **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: -

# 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.

# Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации **–** *зачет во 2 семестре.*

# 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

# Место дисциплины в структуре ППССЗ

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.

# 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.
1. **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: -

# 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, Экзамен - 6, Самостоятельная работа – нет.

# Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации **–**  *экзамен в 4 семестре.*

# Содержание дисциплины:

**Раздел 1. Физическая химия**

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики.Термохимия. Тема 1.2 Химическаякинетика и катализ

Тема 1.3 Свойстварастворов

Тема 1.4 Поверхностные явления

# Раздел 2. Коллоидная химия

Тема 2.1 Предмет коллоидной химии.Дисперсные системы. Тема 2.2 Коллоидныерастворы.

Тема 2.3 Грубодисперсныесистемы.

# 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 углеводородов

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

# 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.

# 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.

# 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: -

# 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.

# Формы контроля.

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

# Содержание дисциплины:

Тема 1. Особенности взаимодействия природы и общества Тема 2 Загрязнение окружающей среды

Тема 3 Природные ресурсы и рациональное природопользование Тема 4 Правовые исоциальные вопросы природопользования

# АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# Место дисциплины в структуре ППССЗ

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.

# 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.
1. **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.

# 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 – 30, Консультации – 10, Самостоятельная работа – 4.

# Формы контроля.

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

# 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

# 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.

# 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

# 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 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 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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 116 часов, в том числе;: Лекции – 74, Практические и лабораторные занятия – 34, . Консультации – 4,

Самостоятельная работа – 4.

# Формы контроля.

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

# 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

# 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.

# 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

1. **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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 88 часов, в том числе: Лекции – 44, Практические и лабораторные занятия – 36, Консультации – 6,

Самостоятельная работа – 2.

# Формы контроля.

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

# 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 2.3Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.4 Оборудование для бариста

Тема 2.5 Оборудование для раздачи пищи

# Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1Холодильное 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

# 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.

# 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.

1. **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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 72 часов, в том числе; Лекции – 32, Практические и лабораторные занятия – 36, Консультации – 4,

# Формы контроля.

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

# 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

# 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.

# 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

1. **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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 60 часов, в том числе: Лекции – 30, Практические и лабораторные занятия – 24, Консультации – 2,

Самостоятельная работа – 4.

# Формы контроля.

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

# 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

# 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.

# 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.

# 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.

# 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.

# Формы контроля.

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

# 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

# Место дисциплины в структуре ППССЗ

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.

# 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.

1. **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 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

# 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 – 70, Консультации – 2, Самостоятельная работа – нет.

# Формы контроля.

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

# Содержание дисциплины:

**Раздел 1. Автоматизированная обработка информации**

Тема 1.1 Информация и ин формационные 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

# 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.

# 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.

# 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.

# 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.

# Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации **–** *зачет во 2 семестре.*

# 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. Медицин ский 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

# 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.

# 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

1. **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.

# 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.

# Формы контроля.

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

# Содержание дисциплины:

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

Тема 1.1.Нормативно- правовая база безопасности жизнедеятельности Основные виды потенциальныхопасностей и ихпоследствия

Тема 1.2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики. Мониторинг и прогнозирование развития событий иоценка последствийпри ЧС. Гражданская оборона. РСЧС

Тема 1.3 Оповещение и информированиенаселения в условиях ЧС. Инженерная

и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них.

Обеспечение здорового образажизни

# 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 доврачебнойпомощи Раздел 4. Производственная безопасность

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

Тема 4.3.Техническиеметоды и средства защиты человека напроизводстве

# АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.10 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ С ОСНОВАМИ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# Место дисциплины в структуре ППССЗ

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.

# 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.

1. **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

0К-09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

# 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.

# Формы контроля.

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

# 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

ОП. 11 Основы бережливого производства

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе: Лекции – 18, Практические и лабораторные занятия – 18, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет в 7 семестре.

ОП.12 Основы предпринимательства

\

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 36 часов, в том числе: Лекции – 18, Практические и лабораторные занятия – 18, Консультации – нет, Самостоятельная работа – нет.

5. Формы контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет в 5 семестре.

# 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

# 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.

# 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.

# 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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Объем образовательной программы, час |  |  |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работы и практич ескиезанятия, часов | курсов ая проект (работ а)\*,часов | Учеб ная | Произв од-ственна я |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |
| ПК 1.1, | **МДК.01.01** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2, 1.3, | Организация |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 | процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 01-11 | приготовления, подготовки к | 44 | 40 |  | - | - | - | 2 | 2 |
|  | реализации |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | кулинарных |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1, | **МДК.01.02** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2, 1.3,1.4ОК 01-11 | Процессыприготовления, подготовки к реализациикулинарных | 88 | 44 | 32 | - | - | - | 2 | 10 |
|  | полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1.- | Учебная и |  |  |  |  |  |  |
| 1.4ОК 01- | производственнаяпрактика | 108 | 36 | 72 | - | - |
| 11 |  |  |  |  |  |  |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **246** | **124** | **36** | **-** | **36** | **72** | **4** | **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

# 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.

# 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 изучение 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

# 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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Объем образовательной программы, час | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работыи | курсов ая проект(работ | Учеб ная | Произв од-ственная |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | практич ескиезанятия, часов | а)\*, часов |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |
| ПК 2.1– 2.8ОК 01-11 | **МДК.02.01**Организация иведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложногоассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания | 128 | 90 | 28 | - | - | - | 4 |  |
| ПК 2.1– 2.8ОК 01-11 | **МДК.02.02**Организация иведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоксложногоассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видови форм обслуживания | 224 | 116 | 62 | 16 | - | - | 12 | 12 |
| ПК 2.1.-2.8ОК 01-11 | Учебная и производственная практика | 252 |  | 108 | 144 | - | - |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **610** | **306** | **100** | **22** | **108** | **144** | **16** | **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

# 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.

# 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 изучение 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

# 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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

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

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

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

# Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Объем образовательной программы, час | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работы и практич ескиезанятия, часов | курсов ая проект (работ а)\*,часов | Учеб ная | Произв од-ственна я |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |
| ПК 3.1– 3.7ОК 01-11 | **МДК.03.01**Организация процессов приготовления, подготовки креализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоксложногоассортимента | 80 | 60 | 18 | - | - | - | 2 |  |
| ПК 3.1– 3.7ОК 01-11 | **МДК.03.02**Процессы приготовления, подготовки креализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоксложногоассортимента | 162 | 110 | 44 | - | - | - | 2 |  |
| ПК 3.1.-3.7ОК 01-11 | Учебная и производственная практика | 216 |  | 108 | 108 | - | - |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **464** | **232** | **62** | **-** | **108** | **108** | **4** | **-** |

**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

# 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.

# 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

# 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 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, 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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Объем образовательной программы, час | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работы и практич ескиезанятия, часов | курсов ая проект (работ а)\*,часов | Учеб ная | Произв од-ственна я |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.1– 4.6ОК 01-11 | **МДК.04.01**Организация процессов приготовления, подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента | 80 | 56 | 18 | - | - | - |  |  |
| ПК 4.1– 4.6ОК 01-11 | **МДК.04.02**Процессы приготовления, подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента | 166 | 102 | 54 | - | - | - | 4 |  |
| ПК 4.1.-4.6ОК 01-11 | Учебная и производственная практика | 180 |  | 72 | 108 | - | - |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **432** | **158** | **72** | **-** | **72** | **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

# 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.

# 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

# 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 рецептур 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 хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

# Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Объем образовательной программы, час | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работы и практич ескиезанятия, | курсов ая проект (работ а)\*,часов | Учеб ная | Произв од-ственна я |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | часов |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |
| ПК 5.1– 5.6ОК 01-11 | **МДК.05.01**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий сложного ассортимента | 74 | 42 | 16 | - | - | - | 6 | 10 |
| ПК 5.1– 5.6ОК 01-11 | **МДК.05.02**Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий сложного ассортимента | 94 | 42 | 32 | - | - | - | 8 | 6 |
| ПК 5.1.-5.6ОК 01-11 | Учебная и производственная практика | 218 |  | 108 | 108 | - | - |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **390** | **84** | **48** | **-** | **108** | **108** | **14** | **16** |

**АННОТАЦИЯ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# 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.

# 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 углубление знаний в области организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала

# 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.

# Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Объем образовательной программы, час |  |  |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работы и практич ескиезанятия, часов | курсов ая проект (работ а)\*,часов | Учеб ная | Произв од-ственна я |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |
| ПК 6.1 | **МДК.06.01** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| – 6.5ОК 01-11 | Оперативноеуправление текущейдеятельностью подчиненного | 96 | 48 | 28 | 16 | - | - | 2 | 2 |
|  | персонала |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.1.- | Учебная и |  |  | 36 |  |  |  |
| 6.5ОК 01- | производственнаяпрактика | 108 | 72 | - | - |
| 11 |  |  |  |  |  |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **210** | **48** | **28** | **16** | **36** | **72** | **2** | **2** |

**АННОТАЦИЯ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ( ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СПО)

# 1.Объем учебных часов и виды учебной работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Объем образовательной программы, час |  |  |
| Коды професс иональн ых общих компете н-ций | Наименования разделовпрофессионального модуля | Объе м образ ова- тельн ой прог рамм ы,час | Занятия во взаимодействии спреподавателем, час. | Конс ульт ации | Само стоят ельна я работ а |
| Обучение по МДК, вчас. | Практики |
| всег о, час ов | в т.ч. |
| лаборат орные работы и практич ескиезанятия, часов | курсов ая проект (работ а)\*,часов | Учеб ная | Произв од-ственна я |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  | 9 |
| ПК 7.1 | **МДК.07.01** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| – 67.5ОК 01-11 | 16675Повар, 129010Кондитер | 96 | 72 | 44 | - | - | - | 12 | 12 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 671.- | Учебная и |  |  | 144 |  |  |  |
| 6.5ОК 01- | производственнаяпрактика | 288 | 144 | - | - |
| 11 |  |  |  |  |  |
|  | Экзамен по модулю | 6 |  | - | - | - | - |
|  | **Всего:** | **390** | **72** | **44** | **-** | **144** | **144** | **12** | **12** |