

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ (ППССЗ)

по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОБД. 01 Русский язык

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.01 Русский язык обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.01 Русский язык входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.

Знать:

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы

современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сферах общения.

4. Краткое содержание дисциплины

Введение.

Язык и речь.

Функциональные стили речи

Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Лексикология и фразеология

Морфемика, словообразование, орфография

Морфология и орфография

Синтаксис и пунктуация

Формируемые компетенции: ОК 01-14

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОБД. 02 Литература

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.02 Литература является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.02 Литература обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.02 Литература входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
 - анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно - выразительные средства языка, художественная деталь);
 - анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
 - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
 - выявлять "сквозные" темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
 - определять род и жанр произведения;
 - сопоставлять литературные произведения;
 - выявлять авторскую позицию;
 - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
 - аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
 - писать рецензии на произведения и сочинения разных жанров на литературные темы
- Знать:
- образную природу словесного искусства;
 - содержание изученных литературных произведений;
 - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX - XX вв.;
 - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
 - основные теоретико-литературные понятия.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века

Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов

Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов

Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

Формируемые компетенции: ОК 01-14

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОБД. 03 Иностранный язык

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.03 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.03 Иностранный язык обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.03 Иностранный язык входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

Знать:

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

- знать основные различия систем иностранного и русского языков;
- знать особенности грамматический минимум по каждой теме;
- знать характерные особенности фонетики английского языка; технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний;
- знать лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- знать возможности для обучения и развития.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основное содержание

Раздел 2. Практические занятия

Формируемые компетенции: ОК 01-10

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОБД. 04 Математика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.04 Математика является обязательной частью

общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.04 Математика обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.04 Математика входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;
- проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
- вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
- вычислять производные и первообразные элементарных функций, используя справочные материалы;
- исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций с использованием аппарата математического анализа;
- вычислять в простейших случаях площади с использованием первообразной;
- решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы;
- составлять уравнения и неравенства по условию задачи;
- использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод;
- изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач

Знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Корни, степени и логарифмы

Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве

Раздел 3. Основы тригонометрии

Раздел 4. Функции

Раздел 5. Координаты и векторы

Раздел 6. Начало математического анализа

Раздел 7. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей

Раздел 8. Многогранники

Раздел 9. Тела и поверхности вращения

Раздел 10. Объемы тел и площади их поверхностей

Раздел 11. Уравнения и неравенства

Формируемые компетенции: ОК 01-06,09

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОБД. 05 История

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.05 История является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.05 История обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.05 История входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Знать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира и Средневековья

Раздел 3. Новое время: эпоха модернизации

Раздел 4. От Новой к Новейшей истории: пути развития индустриального общества

Раздел 5. Человечество на этапе перехода к информационному обществу

Раздел 6. Народы и древнейшие государства на территории России

Раздел 7. Русь в IX - начале XII вв.

Раздел 8. Русские земли и княжества в XII - середине XV вв.

Раздел 9. Российское государство во второй половине XV - XVII вв.

Раздел 10. Россия в XVIII - середине XIX вв.

Раздел 11. Россия во второй половине XIX - начале XX вв.

Раздел 12. Революция и Гражданская война в России

Раздел 13. СССР в 1922 - 1991 гг.

Раздел 14. Российская Федерация (1991 - 2003 гг.)

Формируемые компетенции: ОК 01-09,11

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОБД. 06 Физическая культура

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.06 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.06 Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.06 Физическая культура входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;
- выполнять доступные физические упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владеть доступными техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности..

Знать:

- современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.

4.Краткое содержание дисциплины

Теоретические занятия. Содержание обучения:

Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Практические занятия. Содержание обучения:

Легкая атлетика

Льжная подготовка

Гимнастика

Баскетбол

Волейбол

Подвижные игры

Виды спорта по выбору

Формируемые компетенции: ОК 03-05,14

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОБД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.07 Основы безопасности жизнедеятельности является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.07 Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.07 Основы безопасности жизнедеятельности входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- оказать первую помощь пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Знать:

- представление о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции

личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- основы государственной системы, российского законодательства, направленные на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- представление о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- представление о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- распространенные опасные и чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера;
- факторы, пагубно влияющие на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);
- основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правила поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- основы обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Формируемые компетенции: ОК 01-07

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОБД. 08 Физика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.08 Физика является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.08 Физика обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.08 Физика входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- **отличать** гипотезы от научных теорий; **делать выводы** на основе экспериментальных данных; **приводить примеры**, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность

теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

Знать:

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, Солнечная система, галактика, Вселенная;

- **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Физика и методы научного познания

Раздел 2. Физические основы механики

Раздел 3. Основы молекулярной физики и термодинамики

Раздел 4. Основы электродинамики

Раздел 5. Квантовая физика

Раздел 6. Строение Вселенной

Формируемые компетенции: ОК 01-09

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОБД. 09 Астрономия

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.09 Астрономия является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОБД.09 Астрономия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.09 Астрономия входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследования в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния Солнечной

активности на Землю;

- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточное движение светил, причины возникновения приливов и отливов, принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звёзд с использованием диаграммы «спектр-светимость», физические причины, определяющие равновесие звёзд, источник энергии звёзд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;
- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и размеров небесных тел, возможные пути эволюции звёзд различной массы;
- находить на небе основные созвездия северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звёзды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;
- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звёзд на любую дату и время суток для данного населённого пункта;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение её от лженаук; оценивания информации, содержащейся в СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

Знать:

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

4. Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Предмет астрономии

Тема 2. Практические основы астрономии

Тема 3. Законы движения небесных тел

Тема 4. Солнечная система

Тема 5. Методы астрономических исследований

Тема 6. Звёзды

Тема 7. Наша галактика – Млечный Путь

Тема 8. Галактики. Строение и эволюция Вселенной

Формируемые компетенции: ОК 03-04, 06-09, 11

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОПД. 01 Информатика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОПД.01 Информатика является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОПД.01 Информатика обеспечивает формирование

профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОПД.01 Информатика входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как профильная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- выделять информационный аспект в деятельности человека; информационное взаимодействие в простейших социальных, биологических и технических системах;
- строить информационные модели объектов, систем и процессов, используя для этого типовые средства (язык программирования, таблицы, графики, диаграммы, формулы и т.п.);
- вычислять логическое значение сложного высказывания по известным значениям элементарных высказываний;
- проводить статистическую обработку данных с помощью компьютера;
- интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов;
- устранять простейшие неисправности, инструктировать пользователей по базовым принципам использования ИКТ;
- оценивать числовые параметры информационных объектов и процессов: объем памяти, необходимый для хранения информации; скорость передачи и обработки информации;
- оперировать информационными объектами, используя имеющиеся знания о возможностях информационных и коммуникационных технологий, в том числе создавать структуры хранения данных; пользоваться справочными системами и другими источниками справочной информации; соблюдать права интеллектуальной собственности на информацию;
- проводить виртуальные эксперименты и самостоятельно создавать простейшие модели в учебных виртуальных лабораториях и моделирующих средах;
- выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; обеспечение надежного функционирования средств ИКТ.

Знать:

- логическую символику;
- основные конструкции языка программирования;
- свойства алгоритмов и основные алгоритмические конструкции; тезис о полноте формализации понятия алгоритма;
- виды и свойства информационных моделей реальных объектов и процессов, методы и средства компьютерной реализации информационных моделей;
- общую структуру деятельности по созданию компьютерных моделей;
- назначение и области использования основных технических средств информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов;
- виды и свойства источников и приемников информации, способы кодирования и декодирования, причины искажения информации при передаче; связь полосы пропускания канала со скоростью передачи информации;
- базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей;
- нормы информационной этики и права, информационной безопасности, принципы обеспечения информационной безопасности;
- способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Информационная деятельность человека
Раздел 2. Информация и информационные процессы
Раздел 3. Средства ИКТ
Раздел 4. Технологии создания и обработки текстовой информации
Формируемые компетенции: ОК 01-14

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОПД. 02 Химия

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОПД.02 Химия является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОПД.02 Химия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОПД.02 Химия входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как профильная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- **называть:** изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
 - **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
 - **характеризовать:** элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
 - **объяснять:** зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
 - **выполнять химический эксперимент:** по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
 - **проводить:** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
 - **связывать:** изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать:** расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

Знать:

- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- **основные теории химии;** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Важнейшие химические понятия

Раздел 2. Основные законы химии

Раздел 3. Основные теории химии

Раздел 4. Важнейшие вещества и материалы

Раздел 5. Химический язык и символика

Раздел 6. Химические реакции

Раздел 7. Химический эксперимент

Раздел 8. Химическая информация

Раздел 9. Химические реакции

Раздел 10. Профильное и профессионально значимое содержание

Формируемые компетенции: ОК 01-11

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОПД. 03 Биология

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОПД.03 Биология является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОПД.03 Биология обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОПД.03 Биология входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как профильная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- **уметь: объяснять** теории в формировании современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- **решать** элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- **выявлять** приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- **сравнивать** биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- **анализировать и оценивать** различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- **изучать** изменения в экосистемах на биологических моделях;
- **находить** информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
- **понимать** взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

знать:

- **основные положения** биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- **строение и функционирование** биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- **сущность биологических процессов:** размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- **вклад выдающихся** (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

биологическую терминологию и символику.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Биология как наука. Методы научного познания.

Раздел 2. Клетка

Раздел 3. Организм

Раздел 4. Вид

Раздел 5. Экосистемы

Формируемые компетенции: ОК 01-11

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ПОО. 01 Обществознание

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ПОО.01 Обществознание является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ПОО.01 Обществознание обеспечивает формирование

профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ПОО.01 Обществознание входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как предлагаемая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

Знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм;
- особенности социально-гуманитарного познания.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Человек как творец и творение культуры

Раздел 2. Общество как сложная динамическая система

Раздел 3. Человек в системе общественных отношений

Раздел 4. Опыт познавательной и практической деятельности

Формируемые компетенции: ОК 01-06

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ПОО. 02 Родная литература

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ПОО.02 Родная литература является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ПОО.02 Родная литература обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ПОО.02 Родная литература входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как предлагаемая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- демонстрировать знание произведений родной литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;
- в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно:
 - обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента, как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);
 - использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;
 - давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения,
 - показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;
 - анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития,
 - способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;
 - определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;
 - анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текст способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);
 - анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.);
- осуществлять следующую продуктивную деятельность:
 - давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание

принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);

-выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства,
-предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.

Знать:

- историко-культурный комментарий к тексту произведения (в том числе и с использованием ресурсов музея, специализированной библиотеки, исторических документов и т. п.);

- анализ художественного произведения в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности;

- анализ художественного произведения во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);

- анализ одной из интерпретаций эпического, драматического или лирического произведения (например, кинофильм или театральную постановку; запись художественного чтения; серию иллюстраций к произведению), оценивая, как интерпретируется исходный текст;

-способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм;

- особенности социально-гуманитарного познания.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Значение литературы родного края

Раздел 2. Кузбасская поэзия.

Раздел 3. Проза писателей Кузбасса.

Формируемые компетенции: ОК 02-03, 09

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ПОО. 03 Основы проектной деятельности

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ПОО.03 Основы проектной деятельности является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ПОО.03 Основы проектной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ПОО.03 Основы проектной деятельности входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как предлагаемая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

- подготовить проект;

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

- использовать средства ИКТ для подготовки проекта;

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять информацию различными способами;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

Знать:

- историю проектной деятельности;
- принципы и структуру проекта.

Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Типы и виды проектов

Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы

Тема 3. Этапы работы над проектом

Тема 4. Методы работы с источником информации

Тема 5. Правила оформления проекта.

Формируемые компетенции: ОК 01-12

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 01. Основы философии

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- ориентироваться в системе философского знания;

Знать:

- предметную область философского знания; мировоззренческие и методологические основы юридического мышления;
- роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности;

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основные разделы философии

Раздел 2. Систематический курс философии

Формируемые компетенции: ОК 01-04, 10

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 02. История

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.02. История входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в историческом прошлом России;

Знать:

- закономерности исторического процесса, основные этапы, события отечественной истории;

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Распад СССР: причины и последствия

Раздел 2. Мир на рубеже XX- XXI вв.

Раздел 3. Основные направления деятельности международных организаций

Раздел 4. Россия в современном мировом сообществе

Формируемые компетенции: ОК 01-04, 10

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 04. Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности в профессиональной деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.04. Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

- понимать тексты на базовые профессиональные темы;

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

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

Знать:

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Межличностные отношения

Раздел 2. Здоровье человека

Раздел 3. Англоговорящие страны

Раздел 4. Средства массовой информации.

Раздел 5. Приготовление пищи

Формируемые компетенции: ОК 04, 09-10

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 05. Физическая культура

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Физическая культура является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.05. Физическая культура входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь:*

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- самостоятельно поддерживать собственную общую и специальную физическую подготовку;
- применять навыки профессионально-прикладной физической подготовки в профессиональной деятельности;
- применять правомерные действия по силовому пресечению правонарушений, задержанию и сопровождению лиц, подозреваемых в совершении правонарушений;

Знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- способы самоконтроля за состоянием здоровья;
- тактику силового задержания и обезвреживания противника, самозащиты без оружия.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры

Раздел 2. Развитие и совершенствование основных жизненно важных физических и профессиональных качеств.

Раздел 3. Физкультурно-спортивная деятельность - средство укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

Раздел 4. Совершенствование навыков и умений, необходимых для службы в Вооруженных Силах Российской Федерации и действий в экстремальных ситуациях

Раздел 5. Совершенствование общей и профессионально-прикладной физической подготовки

Раздел 6. Физическая культура и здоровый образ жизни в обеспечении профессиональной деятельности и качества жизни

Формируемые компетенции: ОК 06, 08

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН 01 Математика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ЕН 01 Математика является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ЕН 01 Математика обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН 01 Математика входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности при освоении основной профессиональной образовательной программы;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

- основы интегрального и дифференциального исчисления

Формируемые компетенции: ОК 2, ПК 1.8, 2.1, 2.9, 3.7

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Элементы линейной алгебры

Раздел 2. Математический анализ

Раздел 3. Основы теории комплексных чисел

Раздел 4. Основы теории вероятности и математической статистики

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН 02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ЕН 02 Экологические основы природопользования является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ЕН 02 Экологические основы природопользования обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН 02 Экологические основы природопользования входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как

базовая дисциплина.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

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

Формируемые компетенции: ОК 02-11, ПК 6.3, 6.4

Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Природоохранный потенциал

Тема 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 3. Загрязнение окружающей среды

Тема 4. Государственные, правовые и социальные аспекты охраны окружающей среды

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ЕН 03 Химия

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ЕН 03 Химия является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Учебная дисциплина ЕН 03 Химия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН 03 Химия входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.7, 4.2-4.6, 5.2-5.6

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Физическая химия

Раздел 2. Коллоидная химия

Раздел 3. Аналитическая химия

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам

приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
- регулировать условия протекания биохимических изменений при хранении сырья и производстве пищевых продуктов с целью совершенствования технологических процессов (в.ч.).

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-10, ПК 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Раздел 2. Основы физиологии питания

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОП.02. Физиология питания**

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.02. Физиология питания входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

Знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рационального питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.

Формируемые компетенции: ОК 01-07,10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 1.3. Энергетическая и пищевая ценность продуктов питания

Тема 1.4. Сбалансированное питание, его нормы и принципы

Тема 1.5. Обмен веществ и энергии

Тема 1.6. Лечебное питание

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья**

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья является частью Профессионального цикла основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

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

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-10, ПК 1.1, 1.2-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика продовольственных товаров

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью Профессионального цикла основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

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

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 6.1-6.4

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Автоматизированная обработка информации

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
 - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
 - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
 - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
 - организационно-правовые формы юридических лиц;
 - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
 - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
 - право социальной защиты граждан ;
 - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
 - виды административных правонарушений и административной ответственности;
 - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
- Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 6.1-6.4*

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Основные положения Конституции РФ

Раздел 2 Основы гражданского права

Раздел 3 Основы трудового права

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.06. Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать

товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;

- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса: анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

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

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;
- товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц; учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Основы экономики

Раздел 2 Основы менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07. Охрана труда

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Охрана труда является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.07. Охрана труда входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

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

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Раздел 2. Техника безопасности

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.08. Безопасность жизнедеятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

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

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-04, 06,08,09-10

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Раздел 2. Основы медицинских знаний

Раздел 3. Основы военной службы

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09. Техническое оснащение организации питания

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09. Техническое оснащение организации питания является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.09. Техническое оснащение организации питания входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

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

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Механическое оборудование

Раздел 2 Тепловое оборудование

Раздел 3 Холодильное оборудование

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10. Товароведение пищевых продуктов

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10. Товароведение пищевых продуктов является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10. Товароведение пищевых продуктов входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству;
- установить вид порчи и причину ее возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;
- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов

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

- основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;
- предмет, задачи, функции и методы товароведения;
- порядок приемки пищевых продуктов;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов;
- требования к качеству продуктов;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;
- изменение свойств продуктов под влиянием различных факторов;
- условия и сроки хранения сырья

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09-10, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11. Основы предпринимательской деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11. Основы предпринимательской деятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.11. Основы предпринимательской деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь

- составлять документы для регистрации индивидуального предпринимателя, малого предприятия;
- разрабатывать бизнес – план малого предприятия;
- определять целесообразность получения банковского кредита;
- рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия;
- планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;
- заполнять документы по учету хозяйственной деятельности индивидуального предпринимателя, малого предприятия;
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности.

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

- формы предпринимательской деятельности в соответствии с Гражданским кодексом РФ;
- содержание процедуры регистрации индивидуального предпринимателя, других форм малого предпринимательства;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные экономические показатели деятельности предприятия;
- назначение, структуру и содержание бизнес- плана;
- формы сотрудничества малых предприятий с другими предприятиями;
- формы расчетов в предпринимательстве;
- содержание отчетности индивидуального предпринимателя, других субъектов малого предпринимательства;
- основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
- составляющие коммерческой тайны.

Формируемые компетенции: ОК 01-05, 09-11, дПК 12.01, 12.02

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Предпринимательская деятельность

Тема 1.1. Теоретические основы предпринимательской деятельности

Тема 1.2. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Предпринимательский риск

Тема 1.4. Деловая этика и культура предпринимательства

Тема 1.5. Бизнес-план малого предприятия

Тема 1.6 Затраты и финансовые результаты предпринимательской деятельности

Тема 1.7. Налогообложение

Тема 1.8. Взаимодействие предпринимательских структур с кредитными организациям

Тема 1.9. Коммерческая тайна

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов 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;
- в организации технологического процесса подготовки субпродуктов, мяса диких животных, пернатой дичи, кроликов для сложных блюд (в.ч.);
- подготовки субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов для сложных блюд (в.ч.);
- контроля качества и безопасности субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов (в.ч.);

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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;

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов (в.ч.);

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов для сложных блюд (в.ч.);

-выбирать различные способы и приёмы подготовки субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи и кроликов (в.ч.);

-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении мяса диких животных, морепродуктов, субпродуктов, дичи и кроликов (в.ч.);

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, везоизмерительных 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 приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты; ассортимент из мяса диких животных, субпродуктов, дичи, кроликов, морепродуктов (в.ч.);

-основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, дичи, кроликов (в.ч.);

-методы обработки и подготовки субпродуктов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи, кроликов для приготовления блюд(в.ч.);

-требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов, мяса диких животных, морепродуктов, пернатой дичи, кроликов (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента включает в себя:

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента (в.ч.)

Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных (в.ч.)

Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7. Обработка и подготовка пернатой дичи и кроликов (в.ч.)

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (в.ч.)

УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Виды работ:

Организация технологического процесса подготовки мяса. Требования безопасности при работе в мясном цехе. Оценка качества поступающего сырья органолептическим методом.

Подготовка туш мяса к разделке (дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности, срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов, выделение частей мяса, жиловка, сортировка). Подготовка тушек ягнят и молочных поросят.

Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарения, тушения. Приготовление порционных полуфабрикатов (антрекот, ромштекс, шницель).

Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё.

Обработка субпродуктов (свиных голов, ног, печени, мозгов, почек, языков, сердца, лёгкого, хвостов).

Требования безопасности при обработке рыбы. Организация технологического процесса подготовки рыбы.

Размораживание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом разными способами. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения разными способами.

Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка рыбы для фарширования целиком, порционными кусками.

Требования безопасности при обработке домашней птицы. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд. Подготовка тушек птицы к тепловой обработке (заправка птицы «в кармашек, нитками»).

Обработка субпродуктов домашней птицы.

Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Приготовление котлетной и кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё.

Дифференцированный зачет.

ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Виды работ:

Организация подготовки мяса, субпродуктов на предприятиях работодателей.

Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных и мелкокусковых из мяса, мясопродуктов для сложной кулинарной продукции на предприятиях работодателей.

Организация подготовки рыбы, морепродуктов на предприятиях работодателей.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения на предприятиях работодателей.

Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов на предприятиях работодателей.

Организация подготовки домашней птицы, дичи для приготовления сложной кулинарной продукции на предприятиях работодателей.

Приготовление крупнокусковых порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи на предприятиях работодателей.

Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы на предприятиях работодателей.

Расчёты при механической кулинарной обработке рыбы, морепродуктов, мяса, птицы на предприятиях работодателей.

Составление технологических карт на полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, кроликов предприятий работодателей.

Осуществление контроля качества мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов, кроликов на предприятиях работодателей.

Оформление удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию. Упаковка готовой продукции, подготовка к транспортированию, оформление маркировочными ярлыками.

Дифференцированный зачет

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации).

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

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

иметь практический опыт:

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

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

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

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценкой 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;

- организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления горячих блюд (в.ч.);

- онтrole качества и безопасности готовых блюд (в.ч.);

- организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления закусок (в.ч.);

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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;

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых горячих блюд (в.ч.); принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления горячих блюд (в.ч.);

- выбирать различные способы и приёмы подготовки продуктов (в.ч.);

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых закусок из субпродуктов,

морепродуктов (в.ч.);

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления закусок (в.ч.);

-выбирать различные способы и приёмы подготовки субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);

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 т.ч. авторских, брендовых, региональных;

-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

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

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

-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

-ассортимент горячих блюд (в.ч.);

-основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления горячих блюд (в.ч.);

-методы обработки и подготовки продуктов для приготовления горячих блюд (в.ч.); требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов (в.ч.);

-ассортимент закусок из субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);

-основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);

-методы обработки и подготовки субпродуктов, морепродуктов для приготовления блюд (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю 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 включает в себя:

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей, сельскохозяйственной (домашней) птицы, мяса и рыбы

УП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Виды работ:

Заполнение нормативно-технической документации.

Приготовление, оформление и отпуск супов заправочных сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск супов молочных сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск основных соусов и их производных.

Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из сыра сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы сложного приготовления.

ПП.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Виды работ:

Ознакомление с П.О. П., охраной труда

Приготовление, оформление и отпуск супов заправочных сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск супов -пюре сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск супов молочных сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск основных соусов и их производных.

Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из сыра сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса сложного приготовления.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы сложного приготовления.

Заполнение нормативно-технической документации.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов; организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления холодных закусок (в.ч.);
- контроля качества и безопасности готовых блюд (в.ч.);
- организации технологического процесса подготовки продуктов для приготовления закусок (в.ч.);
- приготовлении и презентации холодных блюд, закуски и салатов (в.ч.);
- выполнении порционной подачи на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид (в.ч.);
- применении методов тепловой обработки (в.ч.);
- учете сроков обработки сырья (в.ч.);
- учете уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке (в.ч.); взвешивании ингредиентов (в.ч.);
- демонстрации навыков владения ножом и распространенными методами нарезки (в.ч.);
- подготовке ингредиентов для блюд согласно меню (в.ч.);
- использовании маркировки ингредиентов (в.ч.);
- выявлении бракованных товаров, не соответствующих стандартам (в.ч.);

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;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых холодных закусок и горячих бутербродов (в.ч.);
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления холодных закусок (в.ч.);
- выбирать различные способы и приёмы подготовки продуктов (в.ч.);
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых закусок из субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления закусок (в.ч.);
- выбирать различные способы и приёмы подготовки субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты (в.ч.); -выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид (в.ч.);
- применять все методы тепловой обработки (в.ч.);
- учитывать сроки обработки сырья (в.ч.);
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке (в.ч.);
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты (в.ч.);
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки (в.ч.);
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню (в.ч.);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов (в.ч.);
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам (в.ч.);

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 т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; ассортимент горячих закусок, бутербродов (в.ч.);
- основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);
- методы обработки и подготовки продуктов для приготовления горячих закусок блюд (в.ч.);
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов (в.ч.);
- ассортимент закусок из субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);
- основные характеристики и пищевую ценность субпродуктов, морепродуктов (в.ч.);
- методы обработки и подготовки субпродуктов, морепродуктов для приготовления блюд (в.ч.);
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов (в.ч.). виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации (в.ч.);
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд (в.ч.);
- важность контроля выхода порций в предприятии питания (в.ч.);
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню (в.ч.);
- влияние тепловой обработки на ингредиенты (в.ч.);
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке (в.ч.);
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю 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 включает в себя:

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

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента и салатов

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

УП.03.01 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

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

3. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, сложных бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, сложных бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

5. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

ПП.03.01 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

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики (6 часов).

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) (6 часов).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в

соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов (6 часов).

4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги (6 часов).

5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана (18 часов).

6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных бутербродов, холодных закусок, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана (6 часов)

7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных холодных блюд из морепродуктов и субпродуктов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана (6.часов).

8. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции (18 часов).

9. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования (12 часов).

10. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска (6 часов).

11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения (6 часов).

12. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) (6 часов).

13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (6 часов).

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов;
- разработки ассортимента приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);
- организации технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);
- приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.); - оформления и отделки холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

-оценивать качество и безопасность готовых холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

-выбирать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

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;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

-методы приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

-виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.);

-технику и варианты оформления холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю 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 включает в себя:

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

Тема 1.1. Приготовление горячих напитков

Тема 1.2. Приготовление холодных напитков

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

Тема 2.1. Приготовление холодных десертов

Тема 2.2. Приготовление горячих десертов

УП. 04.01 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

Виды работ:

Заполнение нормативно-технической документации.

Приготовление горячего десерта «Яблоки печеные», «Яблоки, жаренные в тесте», каши сладкие, пудинги, запеканки

Приготовление, оформление и отпуск горячего десерта «блинчики с вареньем», холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей.

Приготовление, оформление и отпуск холодных десертов: желе, муссы, муссовых десертов. Кремов, мороженого, чизкейков.

Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков: компотов, чая, кофе, какао, шоколада, киселей.

Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков молочных, сливочных, плодово-ягодных, безалкогольных коктейлей, крушонов.

ПП. 04.01 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

Ознакомление с П.О. П., охраной труда.

Приготовление горячего десерта «Яблоки печеные», «Яблоки, жаренные в тесте».

Приготовление, оформление и отпуск горячего десерта каши сладкие, пудинги, запеканки.

Приготовление, оформление и отпуск горячего десерта «блинчики с вареньем», холодных и горячих десертов из ягод, фруктов и овощей.

Приготовление, оформление и отпуск горячего десерта «бабка яблочная» (шарлотка), «гренки с фруктами» (крутоны).

Приготовление, оформление и отпуск холодных десертов: желе, муссы, муссовых десертов.

Приготовление, оформление и отпуск холодных десертов: кремов, мороженого, чизкейков.

Приготовление, оформление и отпуск холодных десертов: зефира, самбуков предприятия – работодателей.

Приготовление, оформление и отпуск холодных десертов: с бисквитом и шоколадом.

Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков: компотов, чая, кофе, какао, шоколада, киселей.

Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков молочных, сливочных.

Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков: плодово-ягодных, безалкогольных коктейлей, крушонов. Дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов; разработки ассортимента приготовления шоколадных конфет (в.ч.); разработки ассортимента приготовления птифур (в.ч.);
- организации технологического процесса приготовления шоколадных конфет (в.ч.);
- организации технологического процесса приготовления птифур (в.ч.);
- темперирование шоколада для приготовления шоколадных конфет (в.ч.);
- приготовления птифур (в.ч.);
- оформления и отделки шоколадных конфет (в.ч.);
- оформления и отделки птифур (в.ч.);
- работы с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (в.ч.);
- экономичном расходовании ингредиентов и минимизировании отходов (в.ч.);

- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества (в.ч.);
- изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера (в.ч.);

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. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления шоколадных конфет (в.ч.);
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления птифур(в.ч); оценивать качество и безопасность готовых шоколадных конфет (в.ч);
- оценивать качество и безопасность готовых птифур (в.ч.);
- выбирать различные способы и приемы приготовления шоколадных конфет (в.ч.); выбирать различные способы и приемы приготовления птифур (в.ч.);
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (в.ч.);
- экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы (в.ч.);
- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества (в.ч.);
- изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера (в.ч.);

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. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадных конфет (в.ч.);

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления птифур (в.ч.);

-методы приготовления шоколадных конфет (в.ч.);

-методы приготовления птифур (в.ч.);

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления шоколадных конфет (в.ч.);

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления птифур (в.ч.);

-виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления шоколадных конфет (в.ч.);

-виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления птифур (в.ч.); - технику и варианты оформления шоколадных конфет (в.ч.);

-технику и варианты оформления птифур (в.ч.).

-принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени (в.ч.); технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара (в.ч.);

-принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров (в.ч.);

-принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю 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 включает в себя:

МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

УП. 05.01 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

Виды работ:

1. Приготовление дрожжевого безопасного и опарного теста. Изделия из него.

2. Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы.

3. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.
4. Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста, изделий из него. Отделка изделий.
5. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него.
6. Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий
7. Приготовление кремов сливочных. Изготовление украшений из крема.
8. Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок. Изготовление украшений из крема. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений. Изготовление украшений из шоколада, изготовление шоколадных конфет. Приготовление карамели и украшения из нее.
9. Приготовление и оформление бисквитных нарезных пирожных. Приготовление и оформление крошковых, песочных пирожных.
10. Приготовление и оформление пирожных из заварного, слоеного теста. Приготовление и оформление птيفур.
11. Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных тортов.
12. Приготовление и оформление песочных и слоеных тортов. Дифференцированный зачет.

ПП.05.01 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

Виды работ:

Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Изделия из него предприятий - работодателя.

Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний», ромовой бабы предприятий - работодателя.

Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него предприятий - работодателя

Приготовление пресного сдобного и песочного, вафельного, пряничного теста, изделий из него. Отделка изделий предприятий - работодателя.

Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него предприятий - работодателя.

Приготовление миндального, слоеного и воздушного теста, изделий из него. Отделка изделий предприятий - работодателя.

Приготовление кремов сливочных. Изготовление украшений из крема предприятий - работодателя.

Приготовление кремов белковых, «Зефир», из сливок. Изготовление украшений из крема.

Приготовление глазури, марципановой массы и мастики. Изготовление украшений. Изготовление украшений из шоколада.

Приготовление карамели и украшения из нее предприятий - работодателя. Приготовление и оформление бисквитных нарезных пирожных.

Приготовление и оформление крошковых, песочных пирожных предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление пирожных из заварного, слоеного теста. Приготовление и оформление птифур предприятий - работодателя. Приготовление и оформление отечественных классических и бисквитных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление песочных и слоеных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление конфет из шоколада предприятий - работодателя. Приготовление и оформление отечественных классических тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление песочных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление слоёных и воздушных тортов предприятий - работодателя.

Приготовление и оформление фирменных тортов предприятий - работодателя.

Дифференцированный зачет

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

иметь практический опыт:

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

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; 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;
- составлять меню для различных событий и обстоятельств (WSR) (в.ч.);
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

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;
- 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; классификацию организаций питания (в.ч.);
- способы презентации и подачи блюд в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными и современными тенденциями (WSR) (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала включает в себя:

МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

ПП. 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Виды работ:

1. Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания, с организационной структурой управления предприятия общественного питания, с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей, их состав и численность, с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности, с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
3. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
4. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.
5. Разработка различных видов меню. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
6. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
7. Оценка качества готовой продукции. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
8. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
9. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
10. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
11. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
12. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
14. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
15. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
16. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре, издержек производства и обращения структурного подразделения, прибыли и рентабельности структурного подразделения.
17. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном

предприятию, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Составление графиков выхода на работу производственного персонала, участие в составлении табеля учёта рабочего времени, ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.

18. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ДПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ДПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ДПК 7.3. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, блюда и гарниры из макаронных изделий.

ДПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ДПК 7.5. Готовить бульоны и отвары. Приготовление супов и соусов.

ДПК 7.6. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ДПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ДПК 7.8. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приготовление основных полуфабрикатов.

ДПК 7.9. Готовить и оформлять простые холодные закуски и блюда, салаты.

ДПК 7.10. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

ДПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из субпродуктов. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации).

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

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

иметь практический опыт:

-организации процесса приготовления простых блюд из овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов; из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

-организации технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков (в.ч.);

-организации технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов (в.ч.); контроля качества и безопасности готовых блюд (в.ч.);

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к приготовлению простых блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- оценивать качество готовых блюд;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд (в.ч.);
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сладких блюд и напитков (в.ч.);
- выбирать различные способы и приёмы приготовления сладких блюд и напитков (в.ч.);
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд (в.ч.);
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления блюд из субпродуктов (в.ч.);
- выбирать различные способы и приёмы приготовления блюд (в.ч.);

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых простых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении; правила хранения и требования к качеству;
- ассортимент холодных и горячих сладких блюд и напитков (в.ч.);
- основные характеристики и пищевую ценность сладких блюд (в.ч.);
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов для приготовления сладких блюд (в.ч.);
- ассортимент блюд из субпродуктов (в.ч.);
- основные характеристики и пищевую ценность блюд (в.ч.);
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов для приготовления блюд (в.ч.).

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар включает в себя:

МДК.07.01. Технология приготовления простых блюд

Тема 1.1. Организация рабочего места. Обработка продуктов

Тема 1.2. Приготовление простых супов и соусов

Тема 1.3. Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и птицы

Тема 1.4. Приготовление простых холодных и сладких блюд

УП. 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

Виды работ:

Ознакомление с предприятием общественного питания.

Ознакомление с овощным цехом, инвентарем, оборудованием, инструментами. Обработка и ручная картофеля, корнеплодов, простой и сложной формой нарезки. Ознакомление с рыбным цехом инвентарем, оборудованием, инструментами. Первичная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов.

Ознакомление с мясным цехом инвентарем, оборудованием, инструментами. Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов.

Приготовление, оформление и отпуск супов: ассортимент, приготовление, оформление, отпуск. Требования к качеству супов и соусов. Правила проведения бракеража готовых супов и соусов.

Приготовление соусов.

Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.

Приготовление основных блюд из рыбы и морепродуктов: отварных, жареных, тушеных,

запеченных: ассортимент, приготовления, оформления, отпуск. Требование к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов. Правила проведения бракеража готовых блюд из рыбы и морепродуктов.

Приготовление основных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов: отварных, жареных, запеченных, тушеных, фаршированных. Требование к качеству готовых продуктов. Правила проведения бракеража готовых блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов.

Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов: ассортимент приготовления, оформления, отпуск. Требование к качеству холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков: ассортимент, приготовление, оформление, отпуск. Требование к качеству готовых сладких блюд и напитков. Правила проведения бракеража готовых сладких блюд и напитков.

Дифференцированный зачет.

ПП.07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар

Виды работ:

Приготовление бульонов: мясного, мясокостного, рыбного, грибного отвара – работодателей.

Приготовление борщей, щей и их разновидностей.

Приготовление овощных супов предприятий – работодателей.

Приготовление супов с крупами и макаронными изделиями предприятий – работодателей.

Приготовление рагу из овощей предприятий – работодателей.

Приготовление голубцов из овощей, соус томатный предприятий - работодателей.

Приготовление капусты тушеной, картофеля в молоке предприятий – работодателей.

Приготовление рыбы запеченной по-русски, по-московски.

Приготовление рыбы жареной по – ленинградски предприятий – работодателей.

Приготовление рыбных котлет, биточков и гарниров предприятий – работодателей.

Приготовление рулета рыбного с гарниром предприятий – работодателей. Приготовление гуляша с гарниром предприятий – работодателей.

Приготовление поджарки из свинины с гарниром предприятий – работодателей.

Приготовление бефстроганов с гарниром предприятий – работодателей Приготовление котлет и биточков мясных с гарниром предприятий – работодателей.

Приготовление зраз мясных с яйцом и грибами предприятий – работодателей.

Приготовление холодных блюд и закусок предприятий – работодателей. Приготовление горячих напитков предприятий работодателей. Дифференцированный зачет.