

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Русский язык» предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования социально-экономического профиля - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Русский язык» относится к обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования для специальности СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **личностных** результатов:

- отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание - чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.)

■ метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на

межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

■ предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в лирическом произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено: максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объеме 128 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 128 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме экзамена.

5. Тематический план

Введение. О могуществе русского языка. Русский язык среди языков мира.

Раздел 1. **ФОНЕТИКА. ГРАФИКА. ОРФОЭПИЯ.**

Тема 1.1. Фонетика. Графика.

Тема 1.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.

Раздел 2. **ЛЕКСИКА. ЛЕКСИКОГРАФИЯ. ФРАЗЕОЛОГИЯ.**

Тема 2.1. Лексика. Лексическое значение слова.

Тема 2.2. Лексикография. Словари русского языка.

Тема 2.3. Лексические нормы.

Тема 2.4. Фразеология. Фразеологические единицы и их употребление.

Раздел 3. **ЛЕКСИКА. ЛЕКСИКОГРАФИЯ. ФРАЗЕОЛОГИЯ.**

Тема 3.1. Морфемика. Словообразование.

Раздел 4. **ОРФОГРАФИЯ.**

Тема 4.1. Орфография как раздел науки о языке. Понятие «орфограмма».

Раздел 5. **МОРФОЛОГИЯ**

Тема 5.1. Самостоятельные части речи. Имя существительное.

Тема 5.2. Имя прилагательное.

Тема 5.3. Имя числительное.

Тема 5.4. Местоимение.

Тема 5.5. Глагол

Тема 5.6. Причастие и деепричастие

Тема 5.7. Наречие. Слова категории состояния.

Тема 5.8. Морфологические нормы употребления слов.

Тема 5.9. Служебные части речи

Раздел 6. **СИНТАКСИС И ПУНКТУАЦИЯ**

Тема 6.1. Словосочетание

Тема 6.2. Простое предложение

Тема 6.3. Простые осложнённые и неосложнённые предложения.

Тема 6.4. Синтаксические нормы. Предложения с деепричастными оборотами.

Тема 6.5. Нормы согласования и управления.

Тема 6.6. Прямая и косвенная речь.

Раздел 7. **ТЕКСТ. СТИЛИСТИКА**

Тема 7.1. Текст, его строение

Тема 7.2. Стилистика. Типы и стили речи

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.02 «ЛИТЕРАТУРА»

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла «Литература» предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования социально-экономического профиля - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Литература» относится к обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования для специальности СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

■ личностных:

- отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание - чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников

информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.)

■ **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

■ **предметных:**

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебным планом для данной дисциплины определено: максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 156 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка - 156 часов;

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачета.

5. Тематический план

Введение

Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века

Тема 1.1. А.С.Пушкин

Тема 1.2. М.Ю. Лермонтов

Тема 1.3. Н.В. Гоголь

Раздел 2. Русская литература второй половины XIX в.

Тема 2.1. Русская литература второй половины XIX в. (обзор)

Тема 2.2. А.Н. Островский

Тема 2.3. И.С. Тургенев

Тема 2.4. Н.А. Некрасов

Тема 2.5. Ф.И. Тютчев Обзор жизни и творчества

Тема 2.6. А.А. Фет

Тема 2.7. А.К. Толстой. Обзор жизни и творчества

Тема 2.8. К.Л. Хетагуров

Тема 2.9. М.Е. Салтыков-Щедрин

Тема 2.10. Ф.М. Достоевский

Тема 2.11. Л. Н. Толстой

Тема 2.12. Н.С. Лесков.

Тема 2.13. А.П. Чехов

Раздел 3. Зарубежная литература

Раздел 4. Литература XX века.

Тема 4.1. Литература XX века

Тема 4.2. И.А. Бунин

Тема 4.3. А.И. Куприн

Тема 4.5. М. Горький.

Раздел 5. Литература начала XX века

Тема 5.1. В.Я. Брюсов, И. Северянин

Тема 5.2. Н.С. Гумилев

Тема 5.3. А.А. Блок

Тема 5.4. Литература 20-х годов (обзор).

Тема 5.5. Крестьянская поэзия

Тема 5.6. В.В. Маяковский.

Тема 5.7. С. А. Есенин

Тема 5.8. Становление новой культуры в 30-е 40-е годы

Тема 5.9. М.И. Цветаева

Тема 5.10. М.А. Булгаков

Тема 5.11. А.Н. Толстой.

Тема 5.12. М.А. Шолохов

Раздел 6. Литература русского Зарубежья

Тема 6.1. Литература русского Зарубежья

Раздел 7. Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет.

Тема 7.1. Деятели литературы на защите Отечества

Тема 7.2. А.А. Ахматова

Тема 7.3. Поэма «Реквием»

Тема 7.4. Б.Л. Пастернак

Тема 7.5. А.Т. Твардовский

Раздел 8. Литература 50–80-х годов

Тема 8.1. Литература 50–80-х годов (обзор)

Тема 8.2. Поэзия 60-х годов

Тема 8.3. А.И. Солженицын

Тема 8.4. В.Т. Шаламов

Тема 8.5. В.М. Шукшин

Тема 8.6. Расул Гамзатов

Тема 8.7. А.В. Вампилов

Раздел 9. Зарубежная литература.

Тема 9.1. Зарубежная литература.

Раздел 10. Современная литература

Тема 10.1. Современная литература

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.03 «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ПООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников экологического мониторинга при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение английского языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению английским языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими образовательными дисциплинами.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5,	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы

ОК.9, ОК.10	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;	(бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
------------------------	--	--

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык»

всего объем образовательной нагрузки 117 часов, в том числе: учебные занятия во взаимодействие с преподавателем - 117 часов.

5. Тематический план

Введение

Раздел 1. Человек и здоровье

Тема 1.1. Кинематика

Тема 1.2. Межличностные отношения

Тема 1.3. Человек, здоровье, спорт

Раздел 2. Природа и человек

Тема 2.1. Город, деревня, инфраструктура

Раздел 3. Природа и человек

Тема 3.1. Природные катаклизмы

Раздел 4. Научно-технический прогресс

Тема 4.1. Фундаментальные науки

Раздел 5. Повседневная жизнь

Тема 5.1. Условия жизни

Раздел 6. Досуг

Тема 6.1. Здоровый образ жизни

Раздел 7. СМИ

Тема 7.1. Новости. Средства массовой информации.

Раздел 8. Навыки общественной жизни

Тема 8.1. Культура поведения в общественных местах

Раздел 9. Страноведение

Тема 9.1. Страны изучаемого языка

Раздел 10. Правовые институты

Тема 10.1. Государственное устройство России, Великобритании

Раздел 11. Культурные национальные традиции

Тема 11.1. Краеведение, обычаи и традиции

Раздел 12. Цифры, числа

Тема 12.1. Математические действия в приготовлении пищи

Раздел 13. Основные геометрические понятия

Тема 13.1. Геометрические формулы при выпечке кондитерских изделий

Раздел 14. Основные физические понятия
Тема 14.1. Температурный режим хранения продуктов питания
Раздел 15. Базовые химические понятия
Тема 15.1. Базовые химические понятия
Раздел 16. Защита окружающей среды
Тема 16.1. Природа. Природные катастрофы
Раздел 17. Научно-технический прогресс
Тема 17.1. Научно-технический прогресс на службе у человека

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.04 «МАТЕМАТИКА»

1. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по следующим специальностям СПО (ППССЗ): **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППССЗ). Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников экологического мониторинга при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОУД 04 Математика входит в общеобразовательный цикл как общая учебная дисциплина, для групп специальностей:

- естественнонаучный профиль, базовая подготовка 43.00.00 Сервис и туризм, для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно – познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных**

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём образовательной нагрузки обучающихся – 234 часа, в том числе:

Учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 234 часа.

Раздел 1. Корни, степени, логарифмы

Тема 1.1. Действительные числа

Тема 1.2. Рациональные уравнения и неравенства

Тема 1.3. Корень степени n

Тема 1.4. Степень положительного числа

Тема 1.5. Логарифмы

Тема 1.6. Показательные и логарифмические уравнения и неравенства

Раздел 2. Тригонометрические формулы. Тригонометрические функции

Тема 2.1. Синус и косинус угла.

Тема 2.2. Тангенс и котангенс угла

Тема 2.3. Формулы сложения

Тема 2.4. Тригонометрические функции числового аргумента

Тема 2.5. Тригонометрические уравнения и неравенства

Раздел 3. Функции. Производные. Интегралы

Тема 3.1. Функции и их графики

Тема 3.2. Предел функции и непрерывность. Обратные функции

Тема 3.3. Производная

Тема 3.4. Применение производной

Тема 3.5. Первообразная и интеграл

Раздел 4. Уравнения. Неравенства. Системы

Тема 4.1. Равносильность уравнений и неравенств. Уравнения-следствия

Тема 4.2. Равносильность уравнений и неравенств системам

Тема 4.3. Равносильность уравнений и неравенств на множествах

Тема 4.4. Системы уравнений с несколькими неизвестными

Раздел 5. Элементы теории вероятностей

Тема 5.1. Вероятность события. Частота

Раздел 6. Параллельность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей

Тема 6.1. Параллельность прямых, прямой и плоскости

Тема 6.2. Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между двумя прямыми

Тема 6.3. Параллельность плоскостей. Тетраэдр и параллелепипед

Тема 6.4. Перпендикулярность прямой и плоскости

Тема 6.5. Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью

Тема 6.6. Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей

Раздел 7. Многогранники

Тема 7.1. Понятие многогранника. Призма. Пирамида

Тема 7.2. Правильные многогранники

Раздел 8. Векторы в пространстве. Метод координат в пространстве

Тема 8.1. Понятие вектора в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число

Тема 8.2. Компланарные векторы

Тема 8.3. Координаты точки и координаты вектора

Тема 8.4. Скалярное произведение векторов

Тема 8.5. Движения

Раздел 9. Цилиндр, конус и шар

Тема 9.1. Цилиндр. Конус

Тема 9.2. Сфера

Раздел 10. Объёмы тел

Тема 10.1. Объём многогранника

Тема 10.2. Объём тел вращения

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.05 «ИСТОРИЯ»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели изучения дисциплины «История»:

- дать обучающемуся достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
- раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX – XXI вв.;
- рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
- показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
- дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;
- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

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

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- 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;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;
- дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;
 - определять историческое значение явлений и событий прошлого;
 - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;
 - участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

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

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- основные исторические термины и даты;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; — основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **156** часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **156** часов.

5. Тематический план

Введение.

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Тема 1.1. Происхождение человека. Неолитическая революция и ее последствия.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.

Тема 2.1. Великие державы Древнего Востока.

Тема 2.2. Древняя Греция.

Тема 2.3. Древний Рим.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Тема 3.1. Великое переселение народов. Империя Карла Великого и ее распад.

Феодалная раздробленность в Европе.

Тема 3.2. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Восток в Средние века.

Тема 3.3. Византийская империя.

Тема 3.4. Зарождение централизованных государств в Европе

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству.

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение.

Тема 4.2. Раздробленность на Руси.

Тема 4.3. Монгольское завоевание и его последствия.

Тема 4.4. Начало возвышения Москвы.

Тема 4.5. Образование единого Русского государства.

Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.

Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.

Тема 5.2. Смутное время начала XVII века.

Тема 5.3. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Внешняя политика России в XVII веке.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке.

Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Становление абсолютизма в европейских странах. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация.

Тема 6.2. Великие географические открытия. Образования колониальных империй. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.

Тема 6.3. Война за независимость и образование США.

Тема 6.4. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи

Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований

Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения

Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.

Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия.

Тема 8.2. Политическое развитие стран Европы и Америки.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония.

Раздел 10. Российская империя в XIX веке.

Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века

Тема 10.2. Движение декабристов. Внутренняя и внешняя политика Николая I.

Тема 10.3. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века.

Контрреформы.

Тема 10.4. Экономическое развитие и общественное движение во второй половине XIX века.

Тема 10.5. Внешняя политика России во второй половине XIX века.

Тема 10.6. Русская культура XIX века.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.

Тема 11.1. Мир в начале XX века.

Тема 11.2. Россия на рубеже XIX—XX веков. Революция 1905—1907 годов в России.

Тема 11.3. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов

Тема 11.4. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.

Тема 11.5. Октябрьская революция в России и ее последствия.

Тема 11.6. Гражданская война в России.

Раздел 12. Между мировыми войнами.

Тема 12.1. Европа и США в 1920—1930-е годы.

Тема 12.2. Недемократические режимы в 1920—1930-е годы.

Тема 12.3. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Индустриализация и коллективизация в СССР.

Тема 12.4. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Советская культура в 1920—1930-е годы.

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

Тема 13.1. Накануне мировой войны

Тема 13.2. Первый период. Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.

Тема 13.3. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны.

Тема 13.4. Второй период. Второй мировой войны

Раздел 14. Мир во второй половине XX — начале XXI века.

Тема 14.1. Ведущие капиталистические страны во второй половине XX — начале XXI века.

Тема 14.2. Страны Восточной Европы во второй половине XX — начале XXI века.

Тема 14.3. Индия, Пакистан, Китай и страны Латинской Америки во второй половине XX — начале XXI века.

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы.

Тема 15.1. СССР в послевоенные годы. Начало «холодной войны». СССР в 1950 — начале 1960-х годов.

Тема 15.2. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.

Тема 15.3. СССР в годы перестройки.

Тема 15.4. Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.

Тема 16.1. Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.

Тема 16.2. Социально-экономическое развитие России в 1993-1999 гг.

Тема 16.3. Развитие экономики и социальной сферы России в начале XXI века.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.06 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины общеобразовательного цикла предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и является частью образовательной программы среднего профессионального образования социально-экономического профиля - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Физическая культура» является общеобразовательной дисциплиной (общие), из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» для всех специальностей среднего профессионального образования социально-экономического профиля.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
 - способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -117 часов.

5. Тематический план

Введение. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег.

Тема 1.2. Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4×100 м, 4×400 м.

Тема 1.3. Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м.

Тема 1.4. Техника выполнения прыжков в длину с места.

Тема 1.5. Выполнение прыжков в высоту.

Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 2.1. Техника безопасности игры в волейбол. Стойка и перемещение волейболиста.

Тема 2.2. Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 2.3. Совершенствование передачи мяча.

Тема 2.4. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.

Тема 2.5. Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху с падением.

Тема 2.6. Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 2.7. Подача мяча по зонам.

Тема 2.8. Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.

Тема 2.9. Совершенствование техники нападающего удара и блокирования.

Раздел 3. Спортивные игры. Баскетбол.

Тема 3.1. Баскетбол. Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Тема 3.2. Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.

Тема 3.3. Совершенствование техники ведения мяча.

Тема 3.4.Выполнение приемов выбивания мяча.
Тема 3.5.Техника выполнения бросков мяча
Тема 3.6.Совершенствование техники бросков мяча
Тема 3.7.Совершенствование техники ведения мяча
Раздел 4. Спортивные игры. Мини-футбол
Тема 4.1. Техника безопасности при игре в мини-футбол. Исходное положение (стойки), перемещения.
Тема 4.2. Выполнение ударов головой на месте и в прыжке, ударов по воротам.
Тема 4.3. Выполнение упражнений с остановкой мяча ногой, грудью.
Тема 4.4. Выполнение упражнений с отбором мяча, обманных движений.
Тема 4.5. Выполнение упражнений с передачей мячей.
Тема 4.6. Ведение мяча.
Тема 4.7. Техника игры вратаря.
Тема 4.8. Двухсторонняя игра с применением освоенных элементов техники игры.
Раздел 5. Гимнастика.
Тема 5.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения
Тема 5.2. Общеразвивающие упражнения
Тема 5.3. Акробатические упражнения
Раздел 5.4. Контрольные нормативы

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.07 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке преподавателей и сотрудников системы ГО и МЧС.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности включена в общеобразовательный цикл. Изучением дисциплины достигается формирование у студентов представления о единстве успешной профессиональной деятельности с требованием

защищенности и безопасности, что гарантирует сохранение здоровья, работоспособности и умение действовать в экстремальных ситуациях.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 70 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70 часов.**

5. Тематический план

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

Тема 1.1. Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. Поведение человека в этих ситуациях (общие правила)

Тема 1.2. Современное состояние и негативные факторы среды обитания. Защита населения от негативных факторов в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования экономики и технических систем в экстремальных ситуациях. Последствия ЧС природного, техногенного и социального происхождения

Раздел II Основы военной службы и медицинских знаний

Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

Тема 2.2. Основы медицинских знаний (для девочек)

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.08АСТРОНОМИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели изучения дисциплины:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных технологий;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;
- формирование научного мировоззрения;
- формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Освоение метапредметных результатов:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **36 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 36 часов.

5. Тематический план

Тема 1. Астрометрия.

Тема 2. Небесная механика.

Тема 3. Солнечная система. Строение и физическая природа тел солнечной системы.

Тема 4. Солнце и звезды.

Тема 5. Галактики.

Тема 6. Строение и эволюция Вселенной.

Тема 7. Современные проблемы астрономии.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.09 «ИНФОРМАТИКА»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), где необходимы знания и умения использования информатики и ИКТ.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный; знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **117 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 117 часов,

из них практических занятий – 60 часов.

5. Тематический план

Введение

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации.

Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров

Тема 2.2.1. Принципы обработки информации компьютером.

Тема 2.2.2. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях.

Тема 2.2.3. Поиск информации с использованием компьютера.

Тема 2.2.4. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Тема 2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

Раздел 3. Средства ИКТ

Тема 3.1. Архитектура компьютеров.

Тема 3.2. Программное обеспечение персонального компьютера.

Тема 3.3. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.4. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Тема 4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста

Тема 4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Тема 4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.

Тема 4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

Данная дисциплина дает возможность подготовить социально-адаптированную личность, обладающую навыками экономического образа мышления, умеющую ориентироваться в сложных политических ситуациях, умеющую отстаивать свои права и свою жизненную позицию.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Обществознание»:

- развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

Задачи изучения дисциплины «Обществознание»:

- способствовать формированию у обучающихся знаний прикладного характера, необходимых для выполнения основных социальных ролей, организации взаимодействия с окружающими людьми и социальными институтами;
- дать обучающимся представление о современных требованиях к уровню изучения обществознания и современных методах контроля знаний;
- обеспечить понимание сложности процессов, происходящих в современном обществе и перспектив развития человечества;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

знать/понимать:

- 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, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

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, аудио - визуальный 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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **117 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 117 часов.

5. Тематический план

Введение

Раздел 1. Человек и общество.

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.

Тема 1.2. Общество как сложная система.

Раздел 2. Духовная жизнь общества

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 3. Социальные отношения

Тема 3.1. Социальная роль и стратификация

Тема 3.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 3.3. Важнейшие социальные общности и группы

Раздел 4. Политика.

Тема 4.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 4.2. Участники политического процесса

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.11 ЭКОНОМИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Экономика»:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экономика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **117 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 117 часов.

5. Тематический план

Раздел 1. Экономика и экономическая наука.

Тема 1.1. Основные экономические проблемы.

Тема 1.2. Факторы производства.

Тема 1.3. Типы экономических систем.

Тема 1.4. Проблемы выбора в экономике.

Раздел 2. Рыночная экономика.

Тема 2.1. Рынок. Рыночные структуры.

Тема 2.2. Рыночный механизм. Рыночное равновесие.

Тема 2.3. Экономика фирмы.

Тема 2.4. Формы организации бизнеса.

Тема 2.5. Рынок и конкуренция.

Тема 2.6. Рынок труда.

Тема 2.7. Потребитель в рыночной экономике.

Тема 2.8. Понятие денег и их роль в экономике

Тема 2.9. Банковская система. Финансовые институты.

Раздел 3. Макроэкономика.

Тема 3.1. Понятие ВВП.

Тема 3.2. Экономический рост.

Тема 3.3. Роль государства в экономике.

Тема 3.4. Основы денежной политики государства.

Тема 3.5. Государственный бюджет. Государственный долг.

Тема 3.6. Налоги и система налогообложения.

Раздел 4. Нестабильность.

Тема 4.1. Цикличность развития экономики.

Тема 4.2. Безработица как социальное и экономическое явление.

Тема 4.3. Инфляция.

Раздел 5. Международная экономика.

Тема 5.1. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли.

Тема 5.2. Валюта. Обменные курсы валют.

Тема 5.3. Глобализация.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.12 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение обучающимися **следующих результатов:**

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и мировоззрение писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **39 часов**, в том числе:
учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 39 часов.

5. Тематический план

Введение.

Тема 1. Литература – художественное отражение действительности.

Тема 2. Осетинское устное народное творчество

Тема 3. Осетинская литература конца 19- начала 20 вв. ИналКануков.

Тема 4. Коста Леванович Хетагуров. Сборник стихотворений «Осетинская лира».

Тема 5. Сека Гадиев. Жанровое многообразие творческого наследия

Тема 6. Батырбек Туганов. Тематика и художественное своеобразие творчества писателя

Тема 7. Осетинская литература первой половины 20 в. (1905 -1929). Елбаздуко Бритаев - основоположник осетинской драмы.

Тема 8. Публицистическая и просветительская деятельность Цомака Гадиева.

Тема 9. Тематика, жанровое своеобразие произведений А. Коцоева

Тема 10. Нигер (Иван Джанаев). Поэзия и литературная традиция Нигера

Тема 11. Осетинская литература периода Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.)

Тема 12. Изобразительно- художественные средства в произведениях Дабе Мамсурова.

Тема 13. Грис Плиев. Сложные испытания и тяжелый путь воина- фронтовика

Тема 14. Осетинская литература второй половины XX в.

Тема 15. Патриотизм и гражданственность поэзии Зинаиды Хостикоевой.

Тема 16. Философская проблематика лирики Шамиля Джиккаева.

Тема 17. Этические проблемы в творчестве Гастана Агнаева.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Студент в результате усвоения курса должен уметь самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов, должен задумываться над вопросами: откуда я пришел в этот мир и что я должен в нём делать, чтобы оправдать свое назначение человека? В чём заключается это назначение? Что такое любовь, смерть, творчество, вера? Студент должен понимать: чтобы быть, стать человеком, нужно научиться философски мыслить, думать и постоянно развивать свой ум.

Уровень философского развития определяет успешное постижение и других дисциплин: экономических, естественнонаучных, технических и так далее.

3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.06 ОК.09	<ul style="list-style-type: none">ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none">основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;основы научной, философской и религиозной картин мира;об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **48 часов**, в том числе:
учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 44 часа, их них практических занятий – 12 часов,
самостоятельной работы – 4 часа.

5. Тематический план

Раздел 1. Предмет философии и ее история.

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия.

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.

Тема 1.4. Современная философия.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение.

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.

Тема 2.3. Этика и социальная философия.

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Данная дисциплина предполагает изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX – XXI вв.).

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.06 ОК.09	<ul style="list-style-type: none">Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых экономических, политических и культурных проблем;определять значимость профессиональной деятельности по освоиваемой профессии(специальности) для развития экономики в историческом контексте;демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	<ul style="list-style-type: none">основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;назначение международных организаций и основные направления их деятельности;о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;ретроспективный анализ развития отрасли.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **48 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 46 часов, из них практических занятий – 12 часов,

самостоятельной работы – 2 часа.

5. Тематический план

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. **Раздел**

2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИННОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение Английского языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению английским языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими экономическими дисциплинами.

3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык»

всего объем образовательной нагрузки **144 часа**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 132 часа, из них практических занятий – 130 часов,

самостоятельная работа – 12 часов.

5. Тематический план

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества).

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.

Раздел 2. Развивающий курс.

Тема 2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день.

Тема 2.2. Новости, средства массовой информации.

Тема 2.3.Российская Федерация. Государственное устройство, правовые институты. Столица (Москва). Достопримечательности.

Тема 2.4.Великобритания. Лондон. Государственное устройство. Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники.

Тема 2.5.США. Вашингтон. Государственное устройство. Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники.

Тема 2.6.Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование.

Тема 2.7.Компьютер. Интернет.

Раздел 3. Организация обслуживания обслуживание в общественном питании.

.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.08	<ul style="list-style-type: none">использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).	<ul style="list-style-type: none">Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и риска физического здоровья для специальности;средства профилактики перенапряжения

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **168 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 168 часов.

5. Тематический план

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Здоровый образ жизни.

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

Тема 2.1. Лёгкая атлетика.

Тема 2.2. Общая физическая подготовка

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки). Атлетическая гимнастика (юноши).

Тема 2.5. Лыжная подготовка.

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины– требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09	<ul style="list-style-type: none">• применять техники и приемы эффективного общения профессиональной деятельности;• использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	<ul style="list-style-type: none">• взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;• роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;• механизмы взаимопонимания в общении;• техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;• источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;• приемы саморегуляции в процессе общения.

4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки **48 часов**, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 46 часов, из них практических занятий – 20 часов,

самостоятельной работы – 2 часа.

5. Тематический план

Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.

Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Тема 5. Формы делового общения и их характеристики

Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики

Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

Тема 8. Общие сведения об этической культуре

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЕН.01 «ХИМИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Область применения программы

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

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	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	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 144 часа, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 144 часа, из них практических занятий – 44 часа.

4.Тематический план

Раздел 1. Физическая химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

Раздел.2 Коллоидная химия

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.

Высокомолекулярные соединения.

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЕН.02 «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по следующей специальности (ППССЗ): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящую в состав укрупнённой группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников экологического мониторинга при наличии среднего общего образования. Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего общего образования базового уровня.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

• метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

— владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

— сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

— сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 36 часов, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 34 часа, из них практических занятий – 6 часов,

самостоятельная работа – 2 часа.

4. Тематический план

Введение

Раздел 1. Общая экология

Тема 1.1 Организм и среда

Тема 1.2 Сообщества и популяции.

Тема 1.3.Экосистемы.

Раздел 2. Социальная экология

Тема 2.1. Экологические связи человека

Тема 2.2 Экологическая демография

Тема 2.3 Экологические проблемы и их решения

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<p>том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---	---

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 64 часа, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 62 часа, из них практических занятий – 16 часов,

самостоятельная работа – 2 часа.

4. Тематический план

Введение

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1. Морфология микробов

Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрепленную группу специальности 43.00.00 Сервис и Туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
--	--	------------

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 88 часов, из них практических занятий – 16 часов,

самостоятельная работа – 8 часов.

4. Тематический план

Введение

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1.Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2.Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3.Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4.Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5.Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6.Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1.Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2.2.Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.3.Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4.Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5.Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1. Область применения программы

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

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

	<p>взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
--	--	--

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 64 часа, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 62 часа, из них практических занятий – 12 часов,

самостоятельная работа – 2 часа.

4. Тематический план

Введение

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1. Классификация механического оборудования

Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3.Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4.Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5.Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 1.6.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Тема 1.7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Тема 1.8.Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования

Тема 2.2.Варочное оборудование

Тема 2.3.Жарочное оборудование

Тема 2.4.Многофункциональное оборудование

Тема 2.5.Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.6.Оборудование для бариста

Тема 2.7.Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.8.СВЧ-аппараты

Раздел 3. Холодильное оборудование

Тема 3.1.Классификация холодильного оборудования

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

Тема 3.3.Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

Тема 3.4.Льдогенераторы

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства

Тема 4.1. Классификация организаций питания

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none">– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;– подачи блюд и напитков разными способами;– расчета с потребителями;– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;– складывать салфетки разными способами;– соблюдать личную гигиену– подготавливать посуду, приборы, стекло– осуществлять прием заказа на блюда и напитки– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;– соблюдать очередность и	<ul style="list-style-type: none">– виды, типы и классы организаций общественного питания;– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;– приемы складывания салфеток– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла– сервировку столов, современные направления сервировки– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;– приветствие и размещение гостей за столом;– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;– способы подачи блюд;– очередность и технику подачи блюд и напитков;– кулинарную

	<p>технику подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	<p>характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
--	--	---

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 64 часа, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 58 часов, из них практических занятий – 34 часа,

самостоятельная работа – 6 часов.

4. Тематический план

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9. Специальные формы обслуживания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1. Область применения рабочей программы

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

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

<p>на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета,
---	--

	<p>планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 48 часов, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 44 часа, из них практических занятий – 18 часов,

самостоятельная работа – 4 часа.

4. Тематический план

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

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

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

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

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования

Раздел 2. Основы менеджмента

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

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

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 32 часа, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 30 часов, из них практических занятий – 6 часов,
самостоятельная работа – 2 часа.

4. Тематический план

Раздел 1. Основы рыночной экономики.

Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия общественного питания.

Тема 1.2. Рыночный механизм.

Тема 1.3. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.

Тема 1.4. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.

Тема 1.5. Оплата труда в общественном питании

Тема 1.6. Показатели деятельности Предприятий общественного питания

Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.2. Трудовой договор.

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ОП.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины социально-экономического профиля.

3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	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	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

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 96 часов, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 88 часов, из них практических занятий – 72 часа,

самостоятельная работа – 8 часов.

4. Тематический план

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1. Информация и информационные процессы

Тема 1.2. Технические средства информационных технологий

Тема 1.3. Информационные процессы

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

Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2. Технология обработки графической информации

Тема 2.3. Компьютерные презентации

Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

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

Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

3.Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 32 часа, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 30 часов, из них практических занятий – 10 часов,

самостоятельная работа – 2 часа.

4. Тематический план

Введение

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1.Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2.Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

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

Тема 2.2.Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2.Пожарная безопасность

Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП.09 «БЕЗПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины

всего объем образовательной нагрузки 68 часов, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем – 64 часа, из них практических занятий – 48 часов,

самостоятельная работа – 4 часа.

4. Тематический план

Раздел I. Гражданская оборона

Тема 1.1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2.Организация гражданской обороны

Тема 1.3.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах

Тема 1.4.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью основной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессиональной переподготовке работников общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» относится к общепрофессиональному циклу вариативной части ФГОС СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело».

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11 ПК 1.1 ПК 2.1.	<ul style="list-style-type: none">• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;• оформлять бизнес-план;• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;• презентовать бизнес-идею;• определять источники финансирования	<ul style="list-style-type: none">• основы предпринимательской деятельности;• основы финансовой грамотности;• правила разработки бизнес-планов;• выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего объем образовательной нагрузки - 48 часов, в том числе:

учебные занятия во взаимодействии с преподавателем - 48 часов, из них практические занятия – 24 часа.

5. Тематический план:

Тема 1. Личное финансовое планирование.

Тема 2. Депозит.

Тема 3. Кредит.

Тема 4. Расчетно-кассовые операции.

Тема 5. Страхование.

Тема 6. Инвестиции.

Тема 7. Пенсии.

Тема 8. Налоги.

Тема 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.

Тема 10. Создание собственного бизнеса.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

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

2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 336 часов, в том числе:

- МДК 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов

для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - **72 часов**, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 4 часа;
- МДК 01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - **120 часов**, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов,
в том числе ЛПП- 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 8 часа.
- Учебная практика **72 часа** и производственная практика - **72 часа**.

4. Тематический план

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

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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 приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

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

Тема 2.7. Обработка и подготовка пернатой дичи

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

**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 рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

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

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 408 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной практики - 72 часа

производственной практики – 144 часа.

4. Тематический план

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и 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

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции 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. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

2.1. Общие компетенции

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

2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

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

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

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего - 372 часа, в том числе:

- МДК 03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - **72 часа**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов; самостоятельной работы обучающегося - 4 часа;
- МДК 03.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- **120 часов**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, в том числе ЛПП- 48 часов; самостоятельной работы обучающегося - 6 часа.
- Учебная практика **36 часа** и производственная практика - **144 часа**.

4. Тематический план:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

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

Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

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

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

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

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в

	соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и</p>

	<p>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</p>
знать	<p>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</p>

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля всего - 420 часа, в том числе:

- МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - **72 часа**, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося - 4 часа;
- МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - **168 часов**, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов, в том числе ЛПП- 42 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося - 10 часа.
- Учебная практика **72 часа** и производственная практика - **108 часов**

4. Тематический план:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

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

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

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

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящий в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного образования в программах профессиональной подготовки рабочих по новой профессии, в программах повышения квалификации и переподготовки по данной профессии.

Уровень образования: основного общего или среднего (полного) общего образования или дополнительного профессионального образования по сокращённой форме, при наличии начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

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

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных</p>
-------------------------	---

	<p>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</p>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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.промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
--	--

3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – 420 часов;

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 226 часов, в том числе лабораторных работ – 60 часов;
- самостоятельной работы студента – 14 часов;
- учебная практика – 72 часа;
- производственная практика - 108 часов.

4. Тематический план:

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1.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

Тема 1.4.Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и 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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

2.1. Перечень общих компетенций

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

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>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;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p>

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

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной программы – **168 часов**, из них:

аудиторная нагрузка обучающихся – 90 часов, в том числе лабораторно-практических занятий – 18 часов;

самостоятельная работа - 6 часов:

производственной практики – 72 часа.

4. Тематический план:

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК. 06.01. Оперативное управление 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

МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии «повар» в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее образование.

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:

– подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;

– приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;

– приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;

– приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

– приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;

– приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

– сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;

– хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

– уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим
 - оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
 - выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
- **знать:**
 - ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
 - виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
 - виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
 - основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
 - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
 - методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
 - требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
 - ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
 - требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;
- технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопасным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;
- правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;
- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
- температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – **288 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **136** часа, в том числе лабораторно-практических занятий – 54 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – **8** часов;
- учебной практики – **144** часа.

4. Тематический план:

МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной продукции

Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика

Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров и их пищевая ценность.

Тема 1.2. Товароведная характеристика овощей и грибов.

Тема 1.3. Товароведная характеристика рыбы с костным скелетом.

Тема 1.4. Товароведная характеристика мяса, мясных субпродуктов и птицы.

Тема 1.5. Товароведная характеристика зерномучных товаров.

Тема 1.6. Товароведная характеристика молочных товаров.

Тема 1.7. Товароведная характеристика пищевых жиров.

Тема 1.8. Товароведная характеристика вкусовых товаров.

Раздел 2. Использование оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции

Тема 2.1. Понятие о деталях машин. Классификация торгово-технологического оборудования.

Тема 2.2. Оборудование для механической обработки овощей.

Тема 2.3. Оборудование для обработки мяса и рыбы.

Тема 2.4. Оборудование для приготовления теста и крема.

Тема 2.5. Оборудование для приготовления супов, гарниров, вторых блюд и горячих напитков.

Тема 2.6. Оборудование для приготовления десертов.

Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.

Тема 3.1. Обработка традиционных видов овощей и грибов.

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.

Тема 3.4. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Раздел 4. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции.

Тема 4.1. Технология приготовления основных супов.

Тема 4.2. Технология приготовления основных горячих и холодных соусов.

Тема 4.3. Технология приготовления простых и основных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

Тема 4.5. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.

Тема 4.6. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.

Тема 4.7. Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы.

Тема 4.8. Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога.

Раздел 5. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции

Тема 5.1. Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок.

Раздел 6. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков

Тема 6.1. Технология приготовления простых и основных десертов.

Тема 6.2. Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков.

Раздел 7. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 7.1. Технология приготовления простых и основных мучных блюд.

Тема 7.2. Технология приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящий в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного образования в программах профессиональной подготовки рабочих по новой профессии, в программах повышения квалификации и переподготовки по данной профессии.

Уровень образования: основного общего или среднего (полного) общего образования или дополнительного профессионального образования по сокращённой форме, при наличии начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. 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:

Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов 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 холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.
ОК. 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным конспектам.
ОК. 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК. 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК. 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК. 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК. 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3.Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы—**264 часа**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –110 часов, в том числе лабораторно-практических занятий – 54 часа;
- самостоятельной работы студента – 10 часов;
- учебной практики –144 часа.

4. Тематический план

Тема 1. Подготовка сырья и приготовление и простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Тема 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек, кексов и маффинов.

Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Тема 5. Приготовление и оформление современных тортов и пирожных.

Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов.

Тема 7.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента