

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Дата подписания: 18.11.2021 00:46:29

Уникальный программный ключ:

5b8335c1f3d6e7bd91a51b2d814ca12b81b88538

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж**

### **Аннотации**

**к рабочим программам дисциплин и профессиональных модулей  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения: очная**

**Год начала подготовки по УП: 2021**

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.01 Русский язык**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и 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;

**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;

**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;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- 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 жанрово-родовой 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. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 96 ч.

Объём образовательной программы – 78 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 2 семестр – экзамен.

**6. Составитель:** Трунилина Н.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.02 Литература**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность 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;
- 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:**

- 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 контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой 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. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 117 ч.

Объём образовательной программы – 117 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 2 семестр – дифференцированный зачет

**6. Составитель:** Никитина М.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.03 Иностранный язык (английский)**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

**предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 117 ч.

Объём образовательной программы – 117 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 семестр

**6. Составитель:** Сурменова Е.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.03 Иностранный язык (немецкий)**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

**предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 117 ч.

Объём образовательной программы – 117 ч.



**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 семестр.

**6. Составитель:** Коннова О.К., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.04 Математика**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися 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 естественно-научных 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. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 174 ч.

Объём образовательной программы – 156 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 семестр.

**6. Составитель:** Дьяконова Н.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.05 История**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 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;

**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 исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением

требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

– сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 190 ч.

Объём образовательной программы – 190 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 2 семестр.

**6. Составитель:** Сапрыкин Р.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.06 Физическая культура**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 117 ч.

Объём образовательной программы – 117 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: зачет - 1 семестр, дифференцированный зачет – 2 семестр.

**6. Составитель:** Родина Е.И., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- 1) российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность 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;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) 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;
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) 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;
- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности



участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

**метапредметных:**

1) 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;

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

3) 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;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) 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 их достижения;

**предметных:**

1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- 7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- 9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- 10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- 11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- 12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

#### **4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 70 ч.

Объём образовательной программы – 70 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр.

**6. Составитель:** Родыгин А.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.08 Астрономия**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;
- формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;
- формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;
- формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеурочной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки;

**метапредметных:**

- находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный;
- классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;
- анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;
- на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;

**предметных:**

- обеспечить достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы;
- создать основу для самостоятельного успешного усвоения обучающимися новых знаний, умений, видов и способов деятельности (системно-деятельностный подход
- владение умениями и способностями к распознаванию новых объектов окружающей вселенной;
- владение знаниями и общим устройством и принципами построения звездных систем, порядком и классами космических объектов.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 ч.

Объём образовательной программы – 36 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, 2 семестр.

**6. Составитель:** Суринская Т.Ю., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОУД.09 Родная литература**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность 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;
- 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:**

- 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 контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой 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. Объем учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 ч.

Объем образовательной программы – 36 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - 2 семестр.

**6. Составитель:** Никитина М.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ПД.01 Информатика**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 100 ч.

Объём образовательной программы – 100 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 семестр.

**6. Составитель:** Кузьмин С.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ПД.02 Химия**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- 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 их достижения;



**предметных:**

освоения базового курса химии должны отражать:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 126 ч.

Объём образовательной программы – 108 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 семестр.

**6. Составитель:** Бриж Т.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ПД.03 Биология**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

**метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу

глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

**предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 108 ч.

Объём образовательной программы – 108 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 2 семестр.

**6. Составитель:** Ковальчук Е.Я., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ДД.01 Введение в специальность по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав дополнительных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

#### 3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

##### личностные результаты:

Л.1 сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития мирового хозяйства;

Л.2 развитие логического мышления, пространственного воображения, критического мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

Л.3 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;

Л.4 готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л.5 готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

Л.6 отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

##### метапредметные результаты:

М.1 представление о необходимости овладения знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

М.2 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

М.3 самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

М.4 выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М.5 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М.6 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;

М.7 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М.8 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.9 целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.

**предметные результаты:**

П.1 сформированность системы комплексных социально ориентированных знаний о закономерностях развития мирового хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в мировом пространстве;

П.2 владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения новых знаний о социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

П.3 владение умениями анализа и интерпретации разнообразной информации;

П.4 сформированность представлений о месте специальности в естественно-научной сфере, ее связи с другими дисциплинами общеобразовательного и профессионального цикла, возможностями трудоустройства на региональном рынке труда и продолжения образования;

П.5 сформированность представлений о нормативно-правовом обеспечении образовательной деятельности: об образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений;

П.6 сформированность представлений об образовательном процессе в учебном заведении, об основной профессиональной образовательной программе по специальности, об организационных формах учебного процесса и их обеспечении, о квалификационных характеристиках выпускника и основных видах деятельности специалиста;

П. 7 сформированность представлений об организации учебного процесса по специальности в образовательном учреждении, об основных формах учебного процесса и активных методах обучения, об этапах, видах и организации производственной (профессиональной практики);

П.8 сформированность представлений об основах информационной культуры обучающегося, умения использования информационных ресурсов библиотеки колледжа и современных профессиональных баз данных.

П.9 сформированность отношения к технологии приготовления блюд кулинарных изделий мучных и высоко рецептурных кондитерских изделий как многоплановому предмету, который рассматривает не только технологические приёмы изменения сырья на различных этапах его получения и переработки, но и предлагает разнообразные способы и варианты обслуживания населения, пути стабилизации и улучшения качества, методы контроля на разных этапах технологического процесса и т.п.;

П.10 владение основными методами и средствами самостоятельной работы;

П.11 сформированность умения учиться избранной специальности и использовать знания дисциплины "Ведение в специальность" в процессе освоения выбранной специальности.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 72 ч.

Объём образовательной программы – 72 ч.

**5.Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 2 семестр - дифференцированный зачёт.

**6. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ДД.02 Основы проектной деятельности по**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Учебная дисциплина входит в состав дополнительных дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цель и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности (образовательной, проектно-исследовательской, коммуникативной и др.);
- сформированность толерантного сознания и поведения личности, готовности и способности вести диалог с людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- сформированность навыков продуктивного сотрудничества в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, учебно-инновационной и других видах деятельности;
- готовность и способность к образованию и самообразованию;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- сформированность основ эстетического образования, включая эстетику научного и технического творчества;
- осознанный выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможностей реализации собственных жизненных планов;
- гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную, внеурочную и внешкольную деятельность с учетом предварительного планирования; использовать различные ресурсы для достижения целей; выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать с коллегами по совместной деятельности, учитывать позиции другого (совместное целеполагание и планирование общих способов работы на основе прогнозирования, контроль и коррекция хода и результатов совместной 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 для изучения различных сторон окружающей действительности;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной информационной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов, ориентироваться в социально-политических и экономических событиях, оценивать их последствия;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме, представлять результаты исследования, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии;
- 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 их достижения.

**предметных:**

- умение планировать и осуществлять проектную и исследовательскую деятельность;
- способность презентовать достигнутые результаты, включая умение определять приоритеты целей с учетом ценностей и жизненных планов;
- самостоятельно реализовывать, контролировать и осуществлять коррекцию своей деятельности на основе предварительного планирования;
- способность использовать доступные ресурсы для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;
- способность создавать продукты своей деятельности, востребованные обществом, обладающие выраженными потребительскими свойствами;
- сформированность умений использовать многообразие информации и полученных в результате обучения знаний, умений и компетенций для целеполагания, планирования и выполнения индивидуального проекта.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 99 ч.

Объём образовательной программы – 99 ч.

**5.Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 2 семестр - дифференцированный зачёт.

**6. Составитель:** Бриж Т.А., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

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

**знания:**

- основные категории и понятия философии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картины мира;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-11.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 48 ч.

Объём образовательной программы – 48 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 6 семестр - дифференцированный зачет.

**6. Составитель:** Сидорова Н.И., преподаватель колледжа.



**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.02 История**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;

**знания:**

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 01-07, ОК 09.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 48 ч.

Объём образовательной программы – 48 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 3 семестр - дифференцированный зачет.

**6. Составитель:** Сапрыкин Р.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский) в**  
**профессиональной деятельности**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- 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;

**знания:**

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 168 ч.

Объём образовательной программы – 156 ч.

Самостоятельная работа – 4 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4, 6 семестр, экзамен – 8 семестр.

**6. Составитель:** Сурменева Е.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий) в**  
**профессиональной деятельности**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- 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;

**знания:**

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 168 ч.

Объём образовательной программы – 156 ч.

Самостоятельная работа 4 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4, 6 семестр, экзамен – 8 семестр.

**6. Составитель:** Коннова О.К., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- 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);
- описывать значимость своей профессии;
- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;

**знания:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
- средства профилактики перенапряжения.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 04, ОК 06, ОК 08.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 190 ч.

Объём образовательной программы – 156 ч.

Самостоятельная работа – 32 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: зачёт - 3 -7 семестр, дифференцированный зачет – 8 семестр.

**6. Составитель:** Родина Е.И, преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

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

**знания:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-11.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 44 ч.

Объём образовательной программы – 44 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 6 семестр.

**6. Составитель:** Капичников А.И., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сферы общения;
- работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию; пользоваться словарями;
- применять полученные знания в собственной речевой практике;
- конструировать тексты разных типов и стилей;
- владеть приёмами редактирования текста;
- передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;

**знания:**

- нормы русского литературного языка;
- специфика устной и письменной речи;
- структура предложений и текста в профессиональных документах;
- функциональные стили речи.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 64 ч.

Объём образовательной программы – 64 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 3 семестр.

**6. Составитель:** Мельниченко М.П., преподаватель колледжа

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.06 Коммуникативный практикум**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- самостоятельно определять цели деятельности;
- продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности;
- соблюдать нормы нравственного поведения с учётом усвоения общечеловеческих ценностей;
- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, состояния;
- выбирать соответствующий стиль и средства общения, способствующие достижению намеченной цели общения;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- эффективно взаимодействовать в команде;

**знания:**

- понятия о нормах русского литературного языка;
- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты от негативных переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из них;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 64 ч.

Объём образовательной программы – 64 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 3 семестр.

**6. Составитель:** Мельниченко М.П., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ЕН 01. Химия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

#### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### умения:

- 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.

##### знания:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификация химических реакций и закономерность их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие,
- смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциация 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 характеристика 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 техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.



Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 158 ч.

Объём образовательной программы – 144 ч.

Самостоятельная работа – 6 ч.

**5. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт – 3 семестр, экзамен – 4 семестр.

**6. Составитель:** Голубева Е.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ЕН.02 Экологические основы

### природопользования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина входит в состав математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

#### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### умения:

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

##### знания:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 02 - ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 6.3 - 6.4.

#### 4. Объём учебной дисциплины

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 ч.

Объём образовательной программы – 36 ч.

#### 5. Формы контроля

Текущая аттестация: дифференцированный зачет – 4 семестр.

6. Составитель: Ковальчук Е.Я., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

#### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### умения:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

##### знания:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификация микроорганизмов;
- морфология и физиология основных групп микроорганизмов;
- генетическая и химическая 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;
- микробиология 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;
- классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схема микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;

- суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет;
- методики составления рационов питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09, ОК 10; 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.

#### **4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 64 ч.

Объём образовательной программы – 46 ч.

Самостоятельная работа – 4 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 3 семестр.

**6. Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

#### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### умения:

- 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;

##### знания:

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09, ОК 10; 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.

#### 4. Объём учебной дисциплины

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 96 ч.

Объём образовательной программы – 78 ч.

Самостоятельная работа – 4 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен 3 семестр.

**6. Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.03 Техническое оснащение**  
**организаций питания по специальности 43.02.15 Поварское и**  
**кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**  
**умения:**

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

**знания:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и

профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09, ОК 10; 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.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 88 ч.

Объём образовательной программы – 70 ч.

Самостоятельная работа – 4 ч.

**5. Форма контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 3 семестр.

**6. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.



**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.04 Организация обслуживания**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- 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 технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и 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;

**знания:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовка 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;
- сервировка столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и техника подачи блюд и напитков;
- кулинарная характеристика блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01- 07, ОК 09- 11; 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.

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 68 ч.

Объём образовательной программы – 52 ч.

Самостоятельная работа – 2 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: экзамен – 5 семестр.

**6. Составитель:** Леонова С.А, преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

#### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### умения:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- 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);
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- 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);

##### знания:

- 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),
- классификация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- 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;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- 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;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- правила делового общения в коллективе;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организация управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09-11; ПК 6.2-6.4.

#### **4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 96 ч.

Объём образовательной программы – 96 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 7 семестр.

**6. Составитель:** Матвеева О.В., преподаватель колледжа.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### **1. Область применения программы**

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

#### **3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

##### **умения:**

- 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.

##### **знания:**

- 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;

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09, ОК 10; ПК 6.1-6.4.

#### **4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 48 ч.

Объём образовательной программы – 48 ч.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 7 семестр.

#### **6. Составитель:** Лобанова Н.В., преподаватель колледжа

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.07 Информационные технологии в**  
**профессиональной деятельности**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- 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;

**знать:**

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09-10; ПК 6.1-6.3

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 96 ч.

Объём образовательной программы – 96 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт 4 семестр.

**6. Составитель:** Кузьмин С.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины ОП.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

**3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**умения:**

- эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий;
- использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства.

**знания:**

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода и вывода информации;
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности наиболее приемлемые для восприятия для лиц с ограниченными возможностями.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09,10; ПК 6.1, 6.2, 6.3

**4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 96 ч.

Объём образовательной программы – 96 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 4 семестр.

**6. Составитель:** Рукавишников А.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе дисциплины ОП.08 Охрана труда по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

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

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

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

#### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

##### умения:

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

##### знания:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих и профессиональных компетенций: ОК 01-07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5.

#### 4. Объём учебной дисциплины

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 48 ч.

Объём образовательной программы – 48 ч.

#### 5. Формы контроля

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт – 5 семестр.

#### 6. Составитель: Матасова И.В., преподаватель колледжа.



## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### **1. Область применения программы**

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

#### **2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

#### **3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

##### **умения:**

- 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

##### **знания:**

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение элементов общих компетенций: ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

#### **4. Объём учебной дисциплины**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 68 ч.

Объём образовательной программы – 68 ч.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет – 5 семестр.

**6. Составитель:** Родыгин А.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля

#### **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

##### **2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 и профессиональные компетенции.

##### **Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

##### **Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

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

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

<b>иметь практический опыт</b>	- разработки ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--------------------------------	---

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<b>уметь</b>	<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>
<b>знать</b>	<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 профессионального модуля:**

Всего часов - 408 час.

МДК 01.01 - Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов - 111 час.

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 111 час.

Учебная практика - 36 час.  
Производственная практика - 144 час.  
Самостоятельная работа – 12 час.  
Промежуточная аттестация – 18 час.

#### **4. Формы контроля**

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: экзамен – 4 семестр

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов: экзамен – 4 семестр

Учебная практика: дифференцированный зачёт – 3 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт – 3 семестр

Экзамен по модулю – 4 семестр

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа

## 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 и профессиональные компетенции.

#### **Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. 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.

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

#### **Перечень профессиональных компетенций**

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, видов и форм обслуживания.

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

<p><b>иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов;</li> </ul> <p><b>вариативная составляющая практического опыта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента горячей кулинарной продукции для лечебного питания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептов блюд для лечебного питания с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для лечебного питания;</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p>	<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 сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>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> <p><b>вариативная составляющая умений:</b></p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента лечебного питания.</p>
<b>знания</b>	<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> <p><b>вариативная составляющая знаний:</b></p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных горячих блюд для лечебного питания;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных горячих блюд для лечебного питания;</p>

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов - 380 час.

МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 66 час.

МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 122 час.

Учебная практика - 36 час.

Производственная практика - 144 час.

Самостоятельная работа – 20 час.

Промежуточная аттестация – 24 час.

### **4. Формы контроля**

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: дифференцированный зачёт - 5 семестр

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: курсовая работа - 5 семестр

Учебная практика: дифференцированный зачёт - 5 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт - 5 семестр

Экзамен по модулю – 5 семестр

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель



## **Аннотация**

### **к рабочей программе 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

#### **Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

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

#### **Перечень профессиональных компетенций**

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 обучающийся должен:**

<p><b>иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- 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</li> <li>- 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;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов;</li> </ul>
<p><b>вариативная составляющая практического опыта</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для лечебного питания;</li> <li>- приготовление, оформление холодных блюд, закусок лечебного питания;</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</li> </ul>

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
<b>вариативная составляющая умений</b>	- применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, закусок лечебного питания;
<b>знать</b>	- 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;
<b>вариативная составляющая знаний</b>	- характеристика диет; - местного и общего воздействия пищи на организм (механическое, химическое и термическое щажение); - особенностей приготовления холодных блюд и закусок лечебного питания; - требований к качеству блюд лечебного питания, условия и сроки хранения.

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов – 346 ч.

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 98 ч.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 98 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика- 108 ч.

Самостоятельная работа – 12 ч.

Промежуточная аттестация – 18 час.

### **4. Формы контроля**

МДК 03. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: экзамен - 6 семестр.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: экзамен - 6 семестр.

Учебная практика: дифференцированный зачёт - 6 семестр.

Производственная практика: дифференцированный зачёт - 6 семестр.

Экзамен по модулю - 6 семестр.

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа

## 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### 2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

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

#### Перечень профессиональных компетенций

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 обучающийся должен:**

<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>- контроля хранения и расхода продуктов;</li></ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li><li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li></ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>
--	---

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов – 362 ч.

МДК МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 88 ч.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 88 ч.

Учебная практика - 36 ч.

Производственная практика - 144 ч.

Самостоятельная работа – 12 ч.

Промежуточная аттестация – 18 час.

### **4. Формы контроля**

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: экзамен – 6 семестр

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: экзамен – 6 семестр

Учебная практика: дифференцированный зачёт – 6 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт – 6 семестр

Экзамен по модулю – 6 семестр

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа

## 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### 2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

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

#### Перечень профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

<p><b>иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>-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;</li> <li>-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>-контроля хранения и расхода продуктов;</li> </ul>
<p><b>вариативная составляющая практического опыта</b></p>	<p>- разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением инновационных, нетрадиционных видов сырья, передовых технологий, современного высокотехнологичного оборудования.</p>
<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>



	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- 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;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
<b>вариативная составляющая умений</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением инновационного сырья, передовых технологий;</li> <li>- контролировать работу, и безопасно эксплуатировать современное высокотехнологичное оборудование;</li> <li>- выбирать, применять в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий инновационные технологии (молекулярная, криогенная);</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> </ul>
<b>вариативная составляющая знаний</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству и безопасности инновационного сырья;</li> <li>- виды и принципы действия, правила безопасной эксплуатации современного высокотехнологичного оборудования;</li> <li>- актуальные технологии в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (молекулярная, криогенная).</li> </ul>

### 3. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего часов – 228 ч.

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 60 ч.

МДК.05.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 60 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика- 72 ч.

#### **4. Формы контроля**

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: - дифференцированный зачёт – 7 семестр

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: дифференцированный зачёт - 7 семестр

Учебная практика: дифференцированный зачёт - 7 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт - 7 семестр

Экзамен по модулю - 7 семестр

**5. Составитель:** Каргина Г.Х., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

**Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

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

**Перечень профессиональных компетенций**

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

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 обучающийся должен:**

<b>иметь практический опыт</b>	-разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>-обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;</li> </ul>
<b>вариативная составляющая практического опыта</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение автоматизированных рабочих мест при составлении нормативно-технологической документации;</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>-организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>-организовывать документооборот;</li> </ul>
<b>вариативная составляющая умений</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать нормативно-технологическую документацию с использованием автоматизированных рабочих мест;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>-основные перспективы развития отрасли;</li> <li>-современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>-классификацию организаций питания;</li> <li>-структуру организации питания;</li> <li>-принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>-правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм</li> </ul>

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>-методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>-виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>-основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>-правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>-правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов;</li> </ul>
<b>вариативная составляющая знаний</b>	-алгоритм составления нормативно-технологической документации с использованием автоматизированных рабочих мест.

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов - 194 ч.

Из них на освоение:

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 116 ч.

Производственная практика - 72 ч.

Самостоятельная работа – 16 ч.

Промежуточная аттестация – 12 ч.

### **4. Формы контроля**

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала:

курсовая работа – 8 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт – 8 семестр

Экзамен по модулю - 8 семестр

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля

#### ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

##### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

##### 2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии код 16675 Повар четвертого разряда» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

##### Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

##### Перечень профессиональных компетенций

ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.

ПК 7.3 Проводить приготовление, хранение бульонов, супов, отваров, соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.4 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.

ПК 7.5 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.6 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 7.7 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

##### В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт</b>	-подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с
--------------------------------	---

	<p>инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения</li> <li>- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- готовить бульоны, супы, отвары, соусы, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос;</li> <li>- отпускать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические</li> </ul>

	<p>методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептов на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;</li> <li>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- принципы и приёмы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями.</li> </ul>
--	--

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов – 312 ч.

МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда - 198 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика- 72 ч.

Промежуточная аттестация – 12 час.

### **4. Формы контроля**

МДК 07.01 Освоение профессии код 16675 Повар четвертого разряда: экзамен – 4 семестр

Учебная практика: дифференцированный зачёт - 4 семестр

производственная практика: дифференцированный зачёт - 4 семестр

Экзамен по модулю - 4 семестр

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.



## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля

#### ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

##### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

##### 2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

##### Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

##### Перечень профессиональных компетенций

ПК 8.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 8.2 Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 8.3 Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

##### В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт</b>	-подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; – приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
--------------------------------	--

<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, аккуратно и экономно использовать основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>- изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- комплектовать кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции и применять их;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</li> </ul>

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов – 204 ч.

МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда - 90 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика - 72 ч.

Промежуточная аттестация – 12 час.

Самостоятельная работа – 2 ч.

#### **4. Формы контроля**

МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда:

дифференцированный зачёт – 7 семестр

Учебная практика: дифференцированный зачёт - 7 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт - 7 семестр

Экзамен по модулю – 7 семестр

**5. Составитель:** Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля

### ПМ.09 Организация предпринимательской деятельности по специальности 43.02.15

### Поварское и кондитерское дело

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### 2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация предпринимательской деятельности» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

#### Перечень 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. 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

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

#### Перечень профессиональных компетенций

ПК 9.1 Организовывать работу по разработке и презентации бизнес-проектов

ПК 9.2 Осуществлять правовое сопровождение малого бизнеса

ПК 9.3 Организовывать бухгалтерский учет и налогообложение субъектов малого бизнеса

#### В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработки бизнес-идей, бизнес-плана инновационного предприятия;</li><li>- презентации бизнес-проекта и его отдельных частей;</li><li>- организации работы команды;</li><li>- описания бизнес-процессов;</li><li>- оформления первичной документации с использованием программы «1С: Предприятие»;</li><li>- выбора системы налогообложения предприятия/ организации;</li><li>- определения налоговой нагрузки предприятия/ организации;</li><li>- оформления документов, необходимых для регистрации бизнеса;</li><li>- разработки уставных документов предприятия;</li><li>- о нормативно-правовом регулировании предпринимательства в России</li></ul>
--------------------------------	---

<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться базовой терминологией современного предпринимательства;</li> <li>- использовать выработанные навыки научного анализа проблем предпринимательской деятельности;</li> <li>- пользоваться методами осуществления предпринимательской деятельности;</li> <li>- производить оценку эффективности предпринимательской деятельности;</li> <li>- поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией предпринимательской деятельности;</li> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- оформлять документы;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- составлять структуру и штатное расписание сотрудников субъекта малого бизнеса;</li> <li>- составлять предпринимательские договоры в соответствии с выбранным направлением деятельности предпринимателя.</li> <li>- оформлять претензии в случае нарушения условий договоров, заключенных предпринимателями;</li> <li>- оформлять медиативное соглашение при разрешении споров предпринимателей;</li> <li>- составлять исковое заявление в суд для разрешения споров, возникших в процессе предпринимательской деятельности;</li> <li>- составлять жалобы в органы государственной власти в случае нарушения прав предпринимателей;</li> <li>- вести бухгалтерский учет в программе «1С: Предприятие»;</li> <li>- рассчитывать налоговую нагрузку компании;</li> <li>- выбирать оптимальную систему налогообложения предприятия/организации;</li> <li>- составлять структуру и штатное расписание сотрудников субъекта малого бизнеса;</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние теории и практики предпринимательской деятельности;</li> <li>- специфику предпринимательской деятельности;</li> <li>- особенности отечественного права в области предпринимательства;</li> <li>- роли новаторской, инициативной деятельности человека, мобилизующего все свои силы, целеустремленно использующего все возможности для достижения поставленной цели и несущего полную ответственность за свои действия;</li> <li>- понятие, принципы сегментирования и позиционирование товара на рынке;</li> <li>- понятие конкуренции, факторы и уровни конкурентоспособности;</li> <li>- понятие и виды рисков в предпринимательстве;</li> <li>- конституционные гарантии предпринимательской деятельности;</li> <li>- порядок регистрации деятельности коллективных и индивидуальных предпринимателей;</li> <li>- правила разработки учредительных документов компании;</li> <li>- требования трудового законодательства при оформлении на работу сотрудников малого бизнеса;</li> <li>- сущность и содержание юридического оформления взаимоотношений вновь создаваемой фирмы с персоналом;</li> <li>- виды и содержание предпринимательских и публичных договоров;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок заключения договоров, юридическое оформление заключенных договоров;</li> <li>- претензионный порядок разрешения договорных споров;</li> <li>- процедуры и последствия несостоятельности (банкротства). для предпринимателя;</li> <li>- медиативные техники разрешения споров предпринимателей;</li> <li>- понятие и виды юридической ответственности субъектов малого бизнеса;</li> <li>- процессуальные вопросы разрешения споров предпринимателей;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>- особенности организации и ведения бухгалтерского учета на малых предприятиях;</li> <li>- особенности налоговой системы Российской Федерации;</li> <li>- системы налогообложения малого предпринимательства;</li> <li>- структуру отчетности малого предприятия.</li> </ul>
--	---

### **3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего часов - 242 ч.

МДК.09.01 Организация предпринимательской деятельности – 90 ч.

МДК 09.02 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса - 110 ч.

Учебная практика - 36 ч.

Промежуточная аттестация – 6 час.

### **4. Формы контроля**

МДК.09.01 Организация предпринимательской деятельности: дифференцированный зачёт – 8 семестр

МДК 09.02 Правовое сопровождение малого бизнеса: дифференцированный зачёт – 8 семестр

МДК 09.03 Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса: дифференцированный зачёт – 8 семестр

Производственная практика: дифференцированный зачёт – 8 семестр

Экзамен по модулю – 8 семестр

**5. Составитель:** Матвеева О.В., преподаватель колледжа.

**Аннотация**  
**к программе государственной итоговой аттестации**  
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация базовой подготовки: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**1. Область применения программы**

Программа государственной итоговой аттестации (далее Программа) разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки на 2021/2022 учебный год.

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам деятельности:

- ВД.01 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ВД.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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ВД.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

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

- ВД.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

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

- ВД.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



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

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

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

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

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

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

- ВД.06 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

- ВД 09 Организация предпринимательской деятельности

ПК 9.1 Организовывать работу по разработке и презентации бизнес-проектов

ПК 9.2 Осуществлять правовое сопровождение малого бизнеса

ПК 9.3 Организовывать бухгалтерский учет и налогообложение субъектов малого бизнеса

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

## **2. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- сроки проведения аттестационного испытания;
- подготовка к аттестационному испытанию: порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы; порядок подготовки и проведения демонстрационного экзамена;
- порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- тематика выпускных квалификационных работ.

**3. Форма проведения государственной итоговой аттестации:** защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы и демонстрационный экзамен.

**4. Объем времени на подготовку и проведение:** 6 недель

**5. Составитель:** Леонова С.А., преподаватель колледжа.