

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петенко Александр Тимофеевич

Должность: Директор

Дата подписания: 23.09.2022 09:09:17

Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) федерального государственного
автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ООП СПО

Изучение дисциплин (модулей) ведется в рамках освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО) реализуемой по специальности:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2022г.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

ОУД.01 Русский язык.....	4
ОУД.02 Литература	5
ОУД.03 Иностранный язык	6
ОУД.04 Математика	8
ОУД.05 История	9
ОУД. 06 Физическая культура	10
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	11
ОУД. 08 Астрономия.....	12
ОДУ. 09 Биология.....	13
ОУД. 10 Химия	16
ОУД. 11 Родной язык	19
ОУД.12 Информационное общество (включая информатику и обществознание)	20
ОГСЭ.01 Основы философии	22
ОГСЭ.02 История	23
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОГСЭ.04 Психология общения	25
ОГСЭ.05 Физическая культура	26
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	27
ОГСЭ.07 Прикладная математика	28
ЕН. 01Химия	29
ЕН. 02 Экологические основы природопользования.....	31
ОП. 01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена.	32
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья.....	34
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.....	36
Наименование дисциплины	37
ОП.04 Организация обслуживания.....	37
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.....	38

ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности.....	39
ОП.07 Охрана труда	40
ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности	41
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	42
ОП 10 Первичная обработка продукции	44
ОП 11 Зарубежная кухня	46
ОП 12 Региональные кухни	47
ОП.14 Основы финансовой грамотности	49
ОП.15 Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.....	51
ОП.16 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	53
ОП.17 Контроль качества	54
ОП 18 Товароведение продовольственных товаров	55
ОП.19 Основы предпринимательской деятельности	56
ОП 20 Метрология и стандартизация	57
ОП. 21 Технология простой и основной кулинарной продукции.....	58
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.....	60
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	62
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 ..	65
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	68
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 ..	70
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.01 Русский язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем ОП	63 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- связь языка и истории, культуры русского и других народов;- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;- основные единицы и уровни языка их признаки и взаимосвязь;- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой сферах общения. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть устной и письменной речью.- применять в практике речевого общения основные орфографические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка.- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей, их жанров и типов речи.- самостоятельно извлекать необходимую информацию из различных источников знаний: учебных пособий, монографий, различных словарей.- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов речи, стилей и их жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения.- соблюдать нормы речевого поведения в различных ситуациях общения.- применить знания русского языка в практике изучения иностранных языков.- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности, в речевом взаимодействии, в межличностном общении, в сотрудничестве.- развивать свои интеллектуальные и творческие способности, навыки самореализации в общественной жизни.- осознавать русский язык как духовного, нравственную и культурную ценность народа, государства.	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Фонетика. Лексика и фразеология. Морфемика. Словообразование. Орфография. Морфология. Словосочетание и предложение. Текст и его структура. Типы и стили речи</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.02 Литература
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем ОП	117 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - образную природу словесного искусства; - содержание изученных литературных произведений; - основные факты жизни и творчества писателей- классиков XIX вв; - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; - основные теоретико- литературные понятия; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспроизводить содержание литературного произведения; - анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения; - соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведения с литературным направлением эпохи; - определять род и жанр произведения; - выявлять авторскую позицию; - выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Русская литература второй половины 19 века. Русская литература конца 19 века – начала 20 века. Литература 20-х годов. Тема 2.2 Литературный процесс 30-50-х годов. 2.3. Литература периода Великой Отечественной Войны и 1-х послевоенных лет. Литература 60-80-х годов. Современная русская драматургия. Авторская песня. Литература русского зарубежья.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.03 Иностранный язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем ОП	117 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; – языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию - лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; – тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения; – создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; – понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; – оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней: <p>чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; – заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка. 	

2. Краткое содержание дисциплины:

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:

Интонация. Гласные переднего ряда. Согласные. Гласные заднего ряда. Дифтонги, сочетание трех гласных звуков. Правила чтения. Существительное.

Разговорная тема «Семья». Артикли в английском языке. «РУДН». Прилагательное.

Наречия. Глагол. «Мой рабочий день». Местоимения. «Описание внешности». Виды вопросов в английском языке. Тема «Хобби» Числительное

«Магазины»

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.04 Математика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем ОП	248 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- свойства арифметического корня натуральной степени;- свойства степени с рациональным показателем;- свойства логарифмов и основное логарифмическое тождество;- основные тригонометрические формулы;- таблицу производных элементарных функций;- аксиомы стереометрии, основные понятия и уметь применять их при решении задач <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выполнять тождественные преобразования выражений, содержащих степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические выражения;- строить графики степенной, показательной, логарифмической и тригонометрических функций;- решать простейшие уравнения и неравенства, содержащие степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;- изображать геометрические фигуры на чертеже и производить простейшие построения на плоскости;- выполнять операции над векторами и пользоваться свойствами этих операций.	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Действительные числа. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция. Тригонометрические формулы. Тригонометрические уравнения. Тригонометрические функции. Производная и ее геометрический смысл. Применение производной к исследованию функций. Интеграл. Параллельность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей. Многогранники. Векторы в пространстве. Метод координат в пространстве. Цилиндр, конус и шар. Объемы тел. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей и математической статистики.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.05 История
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем ОП	78 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематизировать и анализировать историческую информацию; - рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности; - сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей; - определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о месте и роли России во всемирно-историческом процессе; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов; - основные направления развития ключевых регионов страны с VI-XX вв.; - основные процессы политехнического и экономического развития страны; - 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. 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Восточные славяне в VI-VII вв. и их соседи. Древнерусское государство IX – первая половина XII в. Период феодальной раздробленности и его последствия</p> <p>Борьба Руси против внешней агрессии. Начало собирания земель вокруг Москвы. Куликовская битва. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение Ордынского ига. Правление Ивана IV. Культура и быт в XII-XVI вв. Кризис конца XVI начала XVII в. Смутное время. Воцарение Романовых. Экономическое и политическое развитие России в XVII в. Культура и быт России в XVIII в. Россия в первой половине XVIII в. Внутренняя и внешняя политика. Дворцовые перевороты.</p> <p>Россия во второй половине XVIII в. Правление Екатерины II и Павла I. Культура и быт России в XVIII в. Россия при Александре I. Внутренняя и внешняя политика Николая I, Александра II. Внутренняя и внешняя политика Александра III. Россия на рубеже XIX – начале XX в. Первая революция в России. Россия между двумя революциями. Социально-экономическое развитие. Первая Мировая война. Культура и быт России в начале XX в. Февральская революция 1917 г. Приход большевиков к власти Гражданская война. Политика «военного коммунизма». Советская Россия в 20-30е гг. XX в. Кризис начала 20-х и НЭП. Советская культура 1917-1940. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. СССР в первое послевоенное десятилетие СССР в середине 1950х – середине 1960х гг. СССР в середине 1960х – середине 1980х СССР в годы Перестройки 1985-1991 гг. Современная Россия Культура России во второй половине XX в.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД. 06 Физическая культура
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем ОП	117 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - основы здорового образа жизни. уметь : - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Общая физическая подготовка. Первичная профессиональная физическая подготовка.	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем ОП	39 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - природные и техногенные катастрофы, техногенные аварии, террористическая угроза и опасность, чрезвычайные ситуации, возникающие вследствие природных катаклизмов, техногенных и экологических катастроф, представлять возможность прогнозирования и предупреждения угроз, военная доктрина, поражающие факторы современных видов оружия массового поражения, иметь представление об основах военной службы по призыву и контракту, самопомощь и первая доврачебная медицинская помощь, реанимационные мероприятия. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать ситуацию на предмет наличия или отсутствия угрожающих факторов, применять штатные и подручные средства защиты органов дыхания и кожи, оказывать самопомощь и первую медицинскую доврачебную помощь, проводить исследование проб воздуха на наличие в нём отравляющих веществ, используя штатные средства химической защиты, производить замеры мощности и доз радиоактивного излучения. - применяя приборы радиационной разведки, уметь действовать при объявлении пожарной, химической, воздушной тревоги, эвакуации, введения режимов чрезвычайной ситуации, чрезвычайного положения, Особого периода, понимать взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы; - работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Введение правила безопасности поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды. Правила безопасного поведения в местах проживания. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила безопасного поведения во время пользования общественным транспортом. Моделирование чрезвычайных ситуаций. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Понятие преступлений, виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним. Уголовная ответственность за приведение в негодность транспортных средств. Уголовная ответственность за хулиганство и вандализм.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД. 08 Астрономия
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем ОП	39 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: подготовка обучающихся направлено на формирование у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира; • знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; • умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени; • познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий; • умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни; • научного мировоззрения; • навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики. <p>уметь: сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</p> <p>анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</p> <p>использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>владеть навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</p> <p>использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;</p> <p>владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОДУ. 09 Биология
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем ОП	117 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Биология обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;-решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;-выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;-сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;-анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях и критически ее оценивать;- 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;
- оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез в ходе работы с различными источниками информации.

Воспитание убежденности в возможности познания живой природы; необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем.

Использование приобретенных биологических знаний и умений повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание,

необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел №1 «Учение о клетке», раздел №2 «Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Микробиологией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами.

В тематические планы включены биологический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных и практических работ и решение биологических задач на материале того раздела биологии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД. 10 Химия
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем ОП	170 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Химия, обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;-определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;-характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;-проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;-решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;-для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;-определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;-экологически грамотного поведения в окружающей среде;-оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;	

- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

роль физики в современном мире;

- фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;
- основные физические процессы и явления;
- важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- методы научного познания природы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений; важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по химии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

Воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений химии на благо развития человеческой цивилизации; необходимости

сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня. В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел «Органическая химия», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Физической и коллоидной химией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами. В тематические планы включены химический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных работ и решение более сложных задач на материале того раздела химии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД. 11 Родной язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем ОП	39 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Родной язык обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осознавать значимость чтения на родном языке для личного развития; формирование представлений о мире, национальной истории и культуре, первоначальных этических представлений, понятий о добре и зле, нравственности; формирование потребности в систематическом чтении на родном языке как средстве познания себя и мира; обеспечение культурной самоидентификации;- использовать разные виды чтения (ознакомительное, изучающее, выборочное, поисковое); умение осознанно воспринимать и оценивать содержание и специфику различных текстов, участвовать в их обсуждении, давать и обосновывать нравственную оценку поступков героев;- достигать необходимого для продолжения образования уровня читательской компетентности, общего речевого развития, то есть овладение техникой чтения вслух и про себя, элементарными приемами интерпретации, анализа и преобразования художественных, научно-популярных и учебных текстов с использованием элементарных литературоведческих понятий;-осознавать коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, умение самостоятельно выбирать интересующую литературу; пользоваться справочными источниками для понимания и получения дополнительной информации.	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОУД.12 Информационное общество (включая информатику и обществознание)
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	312 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Информационное общество (обществознание)</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов, осознание основных тенденций и возможных перспектив общественного развития; - специфику социального познания, овладение элементами методологии изучения социальных явлений и процессов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; овладение базовым понятийным аппаратом социальных наук; - использовать получаемые знания и умения для принятия обоснованных и социально одобряемых решений в условиях реально складывающихся жизненных ситуаций, связанных с выполнением типичных социальных ролей (гражданин, член семьи, работник, потребитель) - самостоятельно моделировать социальные ситуации по данным параметрам, выявлять возможные мотивы действий в определенных ситуациях, анализировать мотивацию собственных поступков и действий; - извлекать социальную информацию из различных неадаптированных источников, анализировать ее, соотносить со знаниями, полученными при изучении курса, интегрировать все имеющиеся знания по проблеме в единый комплекс. 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Общество как динамическая система. Общественный прогресс, регресс. Глобальные проблемы современности. Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции. Деятельность человека. Потребности и способности человека</p> <p>Познание и истина. Научное познание. Развитие знаний об обществе. Социальное познание. Культура. Духовное производство. СМИ. Структура социальных отношений. Социальные нормы и отклоняющееся поведение. Социальный статус и роли личности. Социальный конфликт. Нации. Межнациональные отношения. Структура политических отношений. Власть. Государство как институт политической системы</p> <p>Информационное общество (включая информатику)</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различные подходы к определению понятия «информация»; знать единицы измерения 	

информации;

- общую функциональную схему компьютера;
- назначение и основные функции операционной системы;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности;
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- этапы информационной технологии решения задач с использованием компьютера.

уметь:

- приводить примеры получения, передачи и обработки информации в деятельности человека, живой природе, обществе и технике;
- перечислять основные характерные черты информационного общества; распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- работать с файлами;
- применять текстовый редактор для редактирования и форматирования текстов, применять электронные таблицы для решения задач;
- создавать и оформлять презентации;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- осуществлять поиск информации в компьютерных сетях;
- представлять числовую информацию различными способами;
- пользоваться антивирусными программами;
- переводить числа из одной системы в другую;
- записывать на языке программирования алгоритмы решения учебных задач и отлаживать их;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.01 Основы философии
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Мироздание. Материя. Философские идеи развития. Философский анализ природы. Бытие человека как проблема философии. Познание, сознание, творчество. Роль культуры в жизни общества. Наука и образование. Роль религии в жизни общества. Великие философы мира. Философия Древней Греции. Философия Средневековья. Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени. Философская мысль России. Глобальные проблемы современности.	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.02 История
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Перестройка в СССР и распад советского лагеря. Распад СССР. Особенности развития стран Азии в конце XX – начале XXIвв. Африка в конце XX – начале XXIвв. Страны Латинской Америки в конце XX – начале XXIвв. США на рубеже тысячелетий Европа в конце XX – начале XXIвв. Интеграционные процессы конца XX – начала XXIвв. Россия в 1991-1999гг Российская Федерация в 2000-е годы Локальные и региональные конфликты современности Научно-технический прогресс Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире Место Российской Федерации в современном мире	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	182 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Соединенные штаты Америки. Объединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии. Россия</p> <p>Профессии в области бухгалтерского учета. Моя будущая профессия. Заявление о приеме на работу. Собеседование. История денег. Работа банков. Европейское экономическое сообщество и Евросоюз. Аудит. Виды. Отчеты. Налогообложение. Офисное оборудование и материалы. Цыфры, символы, их интерпритация. Основные принципы бухгалтерского учета. Бухгалтерия цикла. Ошибки в бух. учете. Балансовая таблица. Счет прибылей и убытков. Активы и пассивы. Финансовый отчет. Учетный период. Деловые письма. Их виды. Беседа по телефону. Назначение встречи. Договоренность и уточнения. Приглашения. Обещания. Выражение (не) согласия. Предложение о помощи и выражение просьб. Спросить и высказать мнение.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.04 Психология общения
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: применение в профессиональной деятельности приёмов делового общения. Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций.	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.05 Физическая культура
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	166 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 2, 6, 8	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Основы физической и спортивной подготовки. Легкая атлетика. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, гимнастика.	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	72 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в различных языковых ситуациях, адекватно реализовывать коммуникативные намерения; - создавать профессионально значимые речевые произведения: владеть жанрами устной речи (вести деловую беседу, обмениваться информацией, вести дискуссию и т.д.) и письменной речи (составлять официальные письма, служебные записки, рекламные объявления, инструкции и т.п., редактировать написанное); - грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя лингвистические словари и справочную литературу; - соблюдать правила речевого этикета. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сведения из истории о русском языке, его богатстве, ресурсах, структуре, формах реализации; - основы культуры речи; - различные нормы литературного языка с его вариантами; - функциональные типы речи; - функционально-смысловые стили речи, их жанры, правила их использования; - основы ораторского искусства; - речь как инструмент эффективного общения. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОГСЭ.07 Прикладная математика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	54 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <p>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>знать:</p> <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: основные понятия и методы математического анализа, Основные понятия теории вероятности и математической статистики. Элементы математической статистики. Использование математических методов для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ЕН. 01Химия
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	148 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 реакций; -использовать лабораторную посуду и оборудование; -выбрать метод и ход химического анализа; -подбирать реактивы и оборудование; -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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической химии; -теоретические основы физической химии; -теоретические основы коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификация химических реакций и закономерностей 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 химической реакции; -термохимические уравнения; -характеристика различных классов органических веществ входящих в состав сырья и 	

готовой пищевой продукции;

- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные системы пищевых продуктов;
- коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ЕН. 02 Экологические основы природопользования
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия 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; -понятие и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП. 01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	100 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; <p>знать:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основных понятий; - изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания; 	

- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для разных групп населения;
 - характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных продуктов;
 - приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.
- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -понятие рациона питания;
 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
 - методики составления рационов питания.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основных понятий используемых в данной дисциплине; - изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей; - рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров; - определение товарных потерь и порядка их списания; - изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения; - рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов; - анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения; - определение порядка проведения и оформления инвентаризации товаров; - приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов; - оформлять товарно-сопроводительную документацию. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктаж 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. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 	

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
 - методы контроля качества продуктов при хранении;
 - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - виды снабжения;
 - виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
 - программное обеспечение управление 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 товаров.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	84 часов
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.4, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.4, 6.1 - 6.5	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Научить определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты.</p> <p>Подготовка к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом установленных требований по безопасности и охране труда.</p> <p>Классификация основных технических характеристик, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.</p> <p>Критерии, правила выбора технологического оборудования для различных технологических процессов.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.04 Организация обслуживания
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	96 часов
1. Цели и задачи дисциплины	
<p>В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p>уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	104 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; -применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; -анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные положения экономической теории; -принципы рыночной экономики; -современное состояние и перспективы развития отрасли; -роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; -механизмы ценообразования на продукцию (услуги); -механизмы формирования заработной платы; -формы оплаты труда; -стили управления, виды коммуникации; -принципы делового общения в коллективе; -управленческий цикл; -особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; -сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; -формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области правового регулирования производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания, приобретение умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основных понятий в области гражданского, трудового и административного права; -изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной деятельности; <p>Рассмотрение видов договоров и порядка их составления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение умений защищать свои права в соответствии с действующим законодательством, анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения: -приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалистов. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; -анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные положения Конституции Российской Федерации; -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 для его прекращения; -роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; -право социальной защиты граждан; -понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.07 Охрана труда
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 том числе 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 <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	54 часов
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессиональных ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Усвоение основных понятий автоматизированной обработки информации; -Рассмотрение общего состава и структуры персональных ЭВМ и вычислительных систем; -Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; -Приобретение умений использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи данных, а так же различные виды программного обеспечения. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -Применять компьютерные и телекоммуникационные средства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Основные понятия автоматизированной обработки информации; -Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	68 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; -прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций; -принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий; -выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации; -своевременного оказания доврачебной помощи. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p>	

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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-учётные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП 10 Первичная обработка продукции
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	102 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки , нарезки овощей и грибов; -обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы; -обработки мясного сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса; - обработки с/х птицы, дичи и кроликов, приготовления полуфабрикатов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; -технику обработки овощей грибов, пряностей; -способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; -правила хранения овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы; 	

- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов ; полуфабрикатов ;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП 11 Зарубежная кухня
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	120 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:</p> <p>иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд, оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь. температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП 12 Региональные кухни
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	94 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>уметь:</p> <p>составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями региональных кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями; -приготавливать напитки национальных кухонь; - использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни. <p>знать:</p> <p>-Процесс формирования региональных кухонь под влиянием различных факторов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд. - Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд. - Приготовление напитков и особенности их подачи. - Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.13 Основы бухгалтерского учета в общественном питании
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	94 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора эффективной учетной политики торгового предприятия; - осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и бухгалтерских документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия. - решать на примере конкретных ситуаций вопросы оценки, учетной регистрации и накопления информации финансового характера с целью последующего ее использования в принятии управленческих решений. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему сбора, обработки и подготовки бухгалтерской информации в торговой организации; - проблемы, решаемые в процессе формирования информации об издержках обращения и финансовых результатов в торговле; - специфику бухгалтерского учета операций, связанных с учетом издержек обращения, реализацией товаров; - вопросы бухгалтерской (управленческой) отчетности; 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.14 Основы финансовой грамотности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит вариативную часть основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	36 часов
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; 2 - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - экономические явления и процессы общественной жизни. - структуру семейного бюджета и экономику семьи. - депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. - расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания. - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. - виды ценных бумаг. - сферы применения различных форм денег. - основные элементы банковской системы. - виды платежных средств. - страхование и его виды. - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). - правовые</p>	

нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. В результате освоения учебной дисциплины студент, освоивший ППКРС, должен овладеть общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ОК 10. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.15 Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	120 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления хлебобулочных, контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p>	

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;

методы приготовления хлебобулочных изделий;

технологии приготовления хлебобулочных изделий;

органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных изделий;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.16 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	74 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; проявлять свою творческую индивидуальность; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; простейшие примеры декоративной вырезки; основы карвинга; профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.17 Контроль качества
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	44часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП 18 Товароведение продовольственных товаров
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	82 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам; -оценивать качество сырья и готовой продукции; -устанавливать дефекты и определять градации качества; -контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; -использовать нормативные и технологические документы; -осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; -составлять и заключать договора на поставку товаров; -проводить приемку продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и нормативную базу товароведения; -ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения; -вопросы рационального питания; -химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; -требования к качеству продуктов, -условия и сроки хранения сырья; <p>кулинарные свойства пищевых продуктов, использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;</p> <p>порядок разработки и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП.19 Основы предпринимательской деятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит вариативную часть основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем дисциплины	36 часов
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Целью изучения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» является овладение обучающимися основ предпринимательской деятельности в условиях современного состояния рыночной экономики России и ее правового регулирования, теории и практики применения законодательства о предпринимательской деятельности.</p> <p>В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права (ОК-6); - готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя (ОПК-3); - готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-2); - готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности (ПК-3) - готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса (ПК-11).</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает следующие навыки: Знать: основы предпринимательской деятельности в условиях современного состояния рыночной экономики России и ее правового регулирования, нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности, теорию и практику применения законодательства о предпринимательской деятельности. Уметь: применять знания основ предпринимательской деятельности при работе с потребителями, формировании клиентурных отношений, осуществлении контроля качества процесса сервиса, использовании нормативных документов. Владеть: навыками сервисной деятельности; навыками организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности в сфере сервиса.</p>	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП 20 Метрология и стандартизация
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	40 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ОП. 21 Технология простой и основной кулинарной продукции
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	164 часа
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 -11 ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.7 4.1-4.6 5.1-5.6</p> <p>1. Цели и задачи дисциплины:</p> <p>Цели и задачи дисциплины: в результате изучения дисциплины, входящей в вариативную часть, основной образовательной программы, студент должен освоить теоретические знания основных технологических процессах, приготовления, оформления и отпуск простой кулинарной продукции. Приготовление простых и основных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций:</p> <p>Знать: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p>	

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для горячих соусов;
правила соусной композиции горячих соусов;
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
технологии приготовления супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции;
принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
выбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции;
выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **Владеть:**
навыками разработки ассортимента горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;
контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа ПМ.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем ОП	480 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК.1 11 ПК 1.1 1.4</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, 	

использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;

-проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

-ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

-виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	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
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа ПМ.02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем дисциплины	189 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 -11 ПК 2.1-2.8</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной</p>	

продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

-правила соусной композиции горячих соусов;

-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от

размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	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
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа ПМ.03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем дисциплины	225 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 -11</p> <p>ПК 3.1-3.7</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>-иметь практический опыт: разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -декорирования блюд сложными холодными соусами; -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p> <p>уметь: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	

- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой

холодной продукции.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	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
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа ПМ.04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем дисциплины	264 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1- 11 ПК 4.1 -4.6 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных и горячих десертов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; -методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; -технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -арианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; -начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 	

-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов;
-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;
-проводить расчеты по формулам;
-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;
-оценивать качество и безопасность готовой продукции;
-оформлять документацию;

владеть:

-расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
-приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
-оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
-контроля качества и безопасности готовой продукции.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	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
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа ПМ.05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем дисциплины	264часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11 ПК 5.1 - 5.6</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>уметь: -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий учетом потребностей</p>	

различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов.

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ООП СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование дисциплины	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Программа ПМ.06 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
Объем дисциплины	296 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 -11 ПК 6.1- 6.5</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: планировать, организацию, контроля и оценки текущей деятельности бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни; обеспечивать и рационально распределять ресурсы, персонала в соответствии с потребностями производства, производственной программой; проводить инструктаж, обучения членов бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах современным технологиям, техникам приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; разрабатывать меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; управлять персоналом, мотивируя подчиненных и обеспечения их лояльности к организации; разрабатывать производственный регламент и инструкции, организации документооборота и ведения утвержденной учетно-отчетной документации по приготовлению, подготовке к реализации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>уметь: оценивать потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров, кондитеров; контролировать соблюдение работниками технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации питания, отрасли; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания; составлять калькуляцию стоимости блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; изменять ассортимент блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в</p>	

зависимости от изменения спроса;
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
обучать, инструктировать членов бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах современным технологиям приготовления, презентации и подготовки к реализации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания;
планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни;
составлять графики работы членов бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни с учетом потребности производства;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
организовывать рабочие места различных зон кухни;
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами бригады поваров, кондитеров, другими категориями работников кухни трудовой дисциплины;
вести утвержденную учетно-отчетную документацию по приготовлению, и подготовке к реализации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
организовывать документооборот;
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде поваров, кондитеров;
разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

знать:

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий;
правила составления калькуляции стоимости кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
способы организации питания, в том числе диетического, здорового, детского;
классификацию организаций питания;
правила организации работы бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни;
структуру организации питания и руководимого подразделения;
характер взаимодействия с другими подразделениями;
функциональные обязанности работников и руководителей;
основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
особенности структуры и функционирования малого производства;
основные производственные показатели подразделения организации питания;
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
методы оценивания качества выполняемых работ;
правила первичного документооборота, учета и отчетности;
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
методы контроля физиологической полноценности питания;
личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при

организации питания различных категорий потребителей;
внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
правила разработки нормативно-технологической документации на блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия;
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
ассортимент буфетной продукции;
способы презентации, виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
способы реализации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
формы документов, порядок их заполнения;
правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены.