

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
(РУДН)**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» № 1565 от 09.12.2016г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации № 44828 от 20.12.2016г., укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

Организация-разработчик ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН»

Разработчик
(разработчики): Дымова Дарья Викторовна,
руководитель СПО сочинского института РУДН

ФИО, должность, квалификационная категория

Подгорнова Татьяна Прокофьевна, преподаватель
специальных дисциплин

ФИО, должность, квалификационная категория

Лежнева Ольга Дмитриевна, преподаватель специальных
дисциплин

ФИО, должность, квалификационная категория

Чехова Татьяна Михайловна,
преподаватель СПО

ФИО, должность, квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1 Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	4
1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	4
1.4. Требования к абитуриенту.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:	7
2.3. Основные виды деятельности выпускника:.....	7
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП.....	8
3.1. Общие компетенции.....	8
3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции	8
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	11
4.1 Рабочий учебный план	11
4.2 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик.....	15
4.3. Распределение программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик по курсам.....	18
4.4. Обоснование вариативной части ООП.....	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП.....	40
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	40
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.....	41
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	41
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП	42
6.1. Кадровое обеспечение.....	42
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	42
6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	42
ПРИЛОЖЕНИЯ	48

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО ПССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую базу разработки ООП СПО составляют:

-Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273 ФЗ);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 г. № 1565. (Зарегистрирован в Минюст России 20.12.2016г. № 44828);

-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Минюст РФ №44828от 20.12.2016);

-Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

-Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

-Устав ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН»

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целью ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка конкурентно способных выпускников, востребованных в условиях

социально-экономического развития регионов России, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха, владеющих профессиональными теоретическими и практическими знаниями и навыками, учитывая требования и стандарты международного движения рабочих профессий WorldSkills Russia . В связи с этим наблюдается увеличение спроса на высококвалифицированных специалистов не только с высшим, но и со средним профессиональным образованием в области сервиса и туризма.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5940 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю; составляет 147 недель (4464 часа), в том числе:

Обучение по учебным циклам	124 нед.
Учебная практика	12 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	13 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Срок освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение –39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулы –11 недель.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности. Вариативная часть направлена на расширение основных видов деятельности согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для определения объема профессиональной подготовки образовательной программы применяется система зачетных единиц. Одна зачетная единица составляет 36 академических часов. В учебных циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (36 часов в неделю) и объем самостоятельной работы обучающихся. Максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю.

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Объем времени на освоение профессиональной образовательной программы представлена в таблице 2

Таблица 2

Структура образовательной программы	Объем программы в академических часах					
	по ФГОС СПО	фактически				
		базовая	вариативная	практика	аттестация	всего
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	468	72			540
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	180	54			234
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	576	162		36	774
Профессиональный цикл	не менее 1728	756	756	1044	1044	2700
Государственная итоговая аттестация	216				216	216
Профессиональная подготовка	4464	1980	1044	1044	396	4464
Общеобразовательная подготовка	1404	1404			72	1476
Всего	5940					5940

1.4. Требования к абитуриенту

Наличие документа государственного образца об образовании: о среднем (полном) общем образовании, основном общем образовании, начальном профессиональном образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление, подготовка к реализации и презентация блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль процессов приготовления, подготовки к реализации, презентации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

процессы приготовления, презентации и подготовки к реализации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Бригадир поваров, кондитеров готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.3. Основные виды деятельности выпускника:

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приложение к настоящему ФГОС СПО).

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП

В результате освоения ООП СПО обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

3.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и 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.

3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Бригадир поваров, кондитеров должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.1.	Организовывать рабочие места для подготовки, обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.2.	Контролировать наличие запасов, хранение и расход сырья, продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов с учётом нормативов.
ПК 1.3.	Осуществлять обработку сырья, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку и адаптацию рецептов полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 2.2.	Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать рабочие места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 2.2.	Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.4	Осуществлять разработку и адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.3.	Приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать рабочие места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять разработку и адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.4.	Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать рабочие места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4.	Осуществлять разработку и адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2.5.	Приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать рабочие места для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.2.	Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять разработку и адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 2.6.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.1.	Организовывать деятельность бригады поваров, кондитеров, других работников кухни.
ПК 6.2.	Организовывать ресурсное обеспечение работы бригады поваров, кондитеров, других работников кухни.
ПК 6.3.	Осуществлять контроль и оценку текущей деятельности бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни.
ПК 6.4.	Обучать персонал бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 2.7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Рабочий учебный план

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																				
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31													
I																																																																	
II												0	0																	0	0																			0	0	8	8	8	8										
III	8	8									0	0																																					0	8	8	8	8	8											
IV	8								0				0													X	X	X	X																																				

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 - Промежуточная аттестация
 - Каникулы
 - 0 Учебная практика
 - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
 - X Производственная практика (преддипломная)
 - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - III Государственная итоговая аттестация
 - * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп						
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подгото-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем										
	нед.	час. обл. уч. занятий	нед.	час. обл. уч. занятий	нед.	час. обл. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							
I	39	1404	17	612	22	792	2		2															11	52	25	1
II	29 1/2	1062	14 1/2	522	15	540	1 1/2	1/2	1	6	2	4	4		4									11	52	25	1
III	28 1/2	1026	12 1/2	450	16	576	1 1/2	1/2	1	5	2	3	7	2	5									10	52	25	1
IV	26	936	13	468	13	468	2	1	1	2	2		1	1		4		4					2	2	43	25	1
Всего	123	4428		2052		2376	7			13			12	1		4		4	2				34	199			

Индекс	Наименование цикла, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля						Семестры						Неделя	Часы аудита	Часы лекций								
		экскурсии	зачеты	диф. зачеты	курсы проекты	курсы работы	другие формы	3		4		5					6		7		8			
								з	к	з	к	з	к				з	к	з	к	з	к	з	к
								14,5	к	15	к	13	к	16	к	13	к	13	к		84	3024	4336	
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						3		2		2		2		3		1			13	468	702	
	ОГСЭ.01	Основы философии			3													1	3		1	36	54	
	ОГСЭ.02	История			3			1	3												1	36	54	
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		46		33	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3				5	180	270	
	ОГСЭ.04	Психология общения			7											1	3				1	36	54	
	ОГСЭ.05	Физическая культура	7		46			1		2		1		1		1					5	180	270	
	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл						2,5		1,5		1		0		0		0			5	180	270	
	ЕН.01	Химия	4		3			2,5	10	1,5	5										4	144	216	
	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3							1	3								1	36	54	
	П	Профессиональный цикл						4,5		8		7		5,5		7		3			37	1332	1998	
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины						4,5		4		1		1,5		0		3			16	576	864	
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					2,5	10												2,5	90	135	
	ОП.02	Организация хранения и контроля запасов сырья			3					1	3										1	36	54	
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4							2	10										2	72	108	
	ОП.04	Организация обслуживания	3															3	10		3	108	162	
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			3													2	3		2	72	108	
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3							1	3								1	36	54	
	ОП.07	Охрана труда			4					1	3										1	36	54	
	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6									1,5	5						1,5	54	81	
	ОП.10	Безопасность жизнедеятельности			3			2	3												2	72	108	
	ПМ	Профессиональные модули						0		4		6		4		7		0			21	756	1134	
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4					0		4		0		0		0		0			4	144	216	
	МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								4	10										4	144	216	
	УП.01.01	Учебная практика																			3 нед			
	ПП.01.01	Производственная практика																			3 нед			
	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	5					0		0		3		0		0		0			3	108	162	
	МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания										3	10								3	108	162	
	УП.02.01	Учебная практика																			3 нед			
	ПП.02.01	Производственная практика																			3 нед			
	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	5					0		0		3		0		0		0			3	108	162	
	МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания										3	10								3	108	162	
	УП.03.01	Учебная практика																			3 нед			
	ПП.03.01	Производственная практика																			3 нед			

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	
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	7						0		0		0		0		3		0			3	108	162
МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания															3	10						
УП.04.01	Учебная практика																				1 нед		
ПП.04.01	Производственная практика																						
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебоулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7						0		0		0		4		0					4	144	216
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебоулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания													4	20								
УП.05.01	Учебная практика																					1 нед	
ПП.05.01	Производственная практика																						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6						0		0		0		4		0		0			4	144	216
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						6							4	20						4	144	216
УП.06.01	Учебная практика																						
ПП.06.01	Производственная практика																						
ПМ.07	Вариативная часть циклов ООП							4,5		9,0		2,0		8,0		3		7			29	1044	1566
МДК.07.01	Первичная обработка продукции	3						2,5	10												2,5	90	135
МДК.07.02	Варушенная кухня			6										3	3						3	108	162
МДК.07.03	Региональные кухни	3																2,5	10		2,5	90	135
МДК.07.04	Русский язык и культура речи			4					2	3											2	72	108
МДК.07.05	Основы бухгалтерского учета в общественном питании			3														2,5	10		2,5	90	135
МДК.07.06	Документальное обеспечение управленческой деятельности			3							1	3									1	36	54
МДК.07.07	Управление структурным подразделением			4								1,5	3								1,5	54	81
МДК.07.08	Прикладная математика			4						1,5	3										1,5	54	81
МДК.07.09	Технология приготовления хлебоулочных изделий и хлеба	6												3	3						3	108	162
МДК.07.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий			7												2	3				2	72	108
МДК.07.11	Контроль качества															1	3				1	36	54
МДК.07.12	Товароведение продовольственных товаров			3				2	3												2	72	108
МДК.07.13	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания			3														2	10		2	72	108
МДК.07.14	Метрология и стандартизация			6										1	3						1	36	54
МДК.07.15	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков			3							1,5	10									1,5	54	81
УП.07.01	Учебная практика																					1 нед	
ПП.07.01	Производственная практика																					1 нед	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК								14,5	15	13	16	13	13	13	13	84	3024	4536					
УП	Учебная практика							2	4	2	3	2									13	468	
ПП	Производственная практика								4	2	3	1									12	432	
ПДП	Преддипломная практика																				4	144	
	Промежуточная аттестация							0,5	1	0,5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	180	
	Государственная итоговая аттестация																				0		
	Подготовка выпускной квалификационной работы																				4	144	
	Защита выпускной квалификационной работы																				2	72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							30		30		30		30		30		30		30	300		
	Зачеты (без учета физ. культуры)							2	4	2	2	4	2								16	376	
	Зачеты (без учета физ. культуры)							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)							4	5	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	23	828	
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)							0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	36	
								17	24	17	25	17	24	17	24	17	24	17	24	17	124	4464	

4.2 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
1	2	4
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	1.1
БД.02	Литература	1.2
БД.03	Иностранный язык	1.3
БД.04	История	1.4
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	1.5
БД.06	Физическая культура	1.6
БД.07	ОБЖ	1.7
ПД	Профильные дисциплины	
ПД.01	Математика	1.8
ПД.02	Информатика	1.9
ПД.03	Физика	1.10
ПД.04	Биология	1.11
ПД.05	Химия	1.12
ПП	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.3
ОГСЭ.04	Психология общения	2.4
ОГСЭ.05	Физическая культура	2.5
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Химия	2.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.7
П	Профессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	2.8
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	2.9
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2.10
ОП.04	Организация обслуживания	2.11
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2.12
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2.13
ОП.07	Охрана труда	2.14

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2.15
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2.16
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2.17
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	2.18
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	2.19
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	2.20
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	2.21
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2.22
МДК.07.01	Первичная обработка продукции	2.23
МДК.07.02	Зарубежная кухня	2.24
МДК.07.03	Региональные кухни	2.25
МДК.07.04	Русский язык и культура речи	2.26
МДК.07.05	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	2.27
МДК.07.06	Документальное обеспечение управленческой деятельности	2.28

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
МДК.07.07	Управление структурным подразделением	2.29
МДК.07.08	Прикладная математика	2.30
МДК.07.09	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2.31
МДК.07.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	2.32
МДК.07.11	Контроль качества	2.33
МДК.07.12	Товароведение продовольственных товаров	2.34
МДК.07.13	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания	2.35
МДК.07.14	Метрология и стандартизация	2.36
МДК.07.15	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	2.37
УП 01.01, 02.01, 03.01, 04.01, 05.01, 06.01, 07.01	Учебная практика	2.38
ПП 01.01, 02.01, 03.01, 04.01, 05.01, 06.01, 07.01	Производственная практика	2.39
ПДП	Преддипломная практика	2.40

4.3. Распределение программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик по курсам

Рабочий учебный план
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Курс 1
2018-2019 учебный год

	1 семестр							2 семестр						
	Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Консультации	всего	теория	практика	Форма контроля	Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Консультации	всего	теория	практика	Форма контроля
Русский язык	1	2		4	2	2	Сем оценка	66	17	5	44	18	26	Экзамен
Литература	8	1		2	2	0	Зачет	97	27	5	65	26	39	Экзамен
Иностранный язык	1	2		4	2	2	Сем оценка	66	17	5	44	18	26	Диф. зачет
История	8	1		2	2	0	Сем оценка	97	27	5	65	24	41	Диф. зачет
Обществознание (включая экономику и право)	5	0		0	0	0	Диф. зачет	100	28	5	67	26	41	Экзамен
Физическая культура	5	2		0	0	0	Сем оценка	101	32	2	67	26	41	Диф. зачет
ОБЖ	1	4		4	2	2	Сем оценка	54	16	2	36	14	22	Диф. зачет
Математика	04	3		36	4	2	Диф. зачет	231	72	5	154	62	92	Экзамен
Информатика	1	2		4	2	2	Диф. зачет	92	26	5	61	22	39	Экзамен
Физика	02	9		8	2	6	Диф. зачет	152	46	5	101	42	59	Экзамен
Биология	1	5		4	2	2	Сем оценка	66	19	3	44	18	26	Диф. зачет
Химия	1	5		4	2	2	Сем оценка	66	19	3	44	18	26	Диф. зачет
Консультаций	50							50						
Экзаменов (без учета физич. культуры)								5						
Дифференцированных зачетов (без учета физич. Культуры)	5							5						
Другие формы контроля	6													

Рабочий учебный план
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Курс 2
2018-2019 учебный год

Дисциплина	3 семестр			4 семестр		
	Количество ЗЕ	Консультации	Форма контроля	Количество ЗЕ	Консультации	Форма контроля
История	1	5	зачет			
Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	5	семестровая оценка	1	5	зачет
Физическая культура	1		семестровая оценка	1		зачет
Химия	2,5	10	зачет	1,5	5	экзамен
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2,5	10	экзамен			
Организация хранения и контроль запасов сырья				1	5	зачет
Техническое оснащение организации питания				2	10	экзамен
Охрана труда				1	5	зачет
Безопасность жизнедеятельности	2	5	зачет			
Первичная обработка продукции	2,5	10	экзамен			
Русский язык и культура речи				2	5	зачет
Прикладная математика				1,5	5	зачет
Товароведение продовольственных товаров	2	5	Зачет			
Учебная практика	2 недели			1 неделя		
Производственная практика				2 недели		
Модуль Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				4	10	Комплексный экзамен
Учебная практика				3 недели		зачет
Производственная практика				2 недели		зачет
<i>Учебных недель(без практики)</i>	14,5			16		
<i>Неделя аттестации</i>	0,5			1		
<i>Количество экзаменов</i>	1			3		
<i>Количество зачетов</i>	4			6		
<i>Другие формы контроля</i>	1					
<i>Курсовые работы</i>						
<i>Консультаций</i>	50			50		

Рабочий учебный план
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Курс 3
2018-2019 учебный год

Дисциплина	5 семестр			6 семестр		
	Количество ЗЕ	Консультации	Форма контроля	Количество ЗЕ	Консультации	Форма контроля
Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	5	семестровая оценка	1	5	зачет
Физическая культура	1		семестровая оценка	1		зачет
Экологические основы природопользования	1	5	зачет			
Правовые основы профессиональной деятельности	1	5	зачет			
Информационные технологии в профессиональной деятельности				1,5	5	зачет
Зарубежная кухня				3	5	зачет
Документальное обеспечение управленческой деятельности	1	5	зачет			
Управление структурным подразделением				1,5	5	зачет
Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба				3	5	экзамен
Метрология и стандартизация				1	5	зачет
Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	1,5	10	зачет			
Модуль 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	3	10	Комплексный экзамен			
Учебная практика	1 неделя		зачет			
Производственная практика	2 недели		зачет			
Модуль 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	3	10	Комплексный экзамен			
Учебная практика				1 неделя		зачет
Производственная практика				2 недели		зачет
Модуль Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				4	20	Экзамен
<i>Учебных недель(без практики)</i>	12,5			16		
<i>Недель аттестации</i>	0,5			1		
<i>Количество экзаменов</i>	2			2		
<i>Количество зачетов</i>	4			5		
<i>Другие формы контроля</i>	1					
<i>Курсовые работы</i>						
<i>Консультаций</i>	50			50		

Рабочий учебный план
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Курс 4
2018-2019 учебный год

Дисциплина	7 семестр			8 семестр		
	Количество ЗЕ	Консультации	Форма контроля	Количество ЗЕ	Консультации	Форма контроля
Основы философии				1	5	зачет
Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	5	экзамен			
Психология общения	1	5	зачет			
Физическая культура	1		зачет			
Организация обслуживания				3	10	экзамен
Основы экономики, менеджмента и маркетинга				2	5	зачет
Региональные кухни				2,5	10	экзамен
Основы бухгалтерского учета в общественном питании				2,5	10	зачет
Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	2	5	зачет			
Контроль качества	1	5	зачет			
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания				2	10	зачет
Модуль 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	3	10	Комплексный экзамен			
Учебная практика	1 неделя		зачет			
Модуль Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	20	Комплексный экзамен			
<i>Учебная практика</i>	1 неделя		зачет			
<i>Учебных недель(без практики)</i>	13			13		
<i>Неделя аттестации</i>	1			1		
<i>Количество экзаменов</i>	3			2		
<i>Количество зачетов</i>	3			4		
<i>Другие формы контроля</i>						
<i>Курсовые работы</i>						
<i>Консультаций</i>	50			50		

4.4. Обоснование вариативной части ООП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
ОП.00	Общеобразовательный цикл	108	72	
МДК.07.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Русский язык и культура речи»</u>:</p> <p>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 	108	72	Протокол заседания отделения от 30.12.2016 № 12

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	речи, их жанры, правила их использования; -основы ораторского искусства; -речь как инструмент эффективного общения.			
П.00	Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	216	
МДК.07.08	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Прикладная математика»</u> : уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: 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.	81	54	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
МДК.07.14	<p>уметь: 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> <p>знать: 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</p>	54	36	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.
МДК.07.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы бухгалтерского учета в общественном питании»:</u></p> <p>уметь: - использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора</p>	135	90	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>эффективной учетной политики торгового предприятия;</p> <p>-осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и бухгалтерских документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия.</p> <p>-решать на примере конкретных ситуаций вопросы оценки, учетной регистрации и накопления информации финансового характера с целью последующего ее использования в принятии управленческих решений.</p> <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; 			
МДК.07.06.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Документальное обеспечение управленческой</u>	54	36	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p><u>деятельности»:</u></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность, направления и виды документационного обеспечения экономической деятельности, его роль в управлении деятельностью организаций аудиовизуальной сферы; - стандартную терминологию документационного обеспечения, классификацию документов; - роль унификации и стандартизации документов в современном документационном обеспечении экономической деятельности; - требования к формированию системы внутреннего нормативного регулирования экономической деятельности предприятия; - порядок движения документов в организациях, роль и организацию контроля их исполнения, особенности организации работы с документами на предприятиях. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять документы в зависимости от назначения, содержания и вида документов; - организовать работу с документами (прием и первичная обработка документов, регистрация, контроль за их исполнением, информационно-справочная работа, отправка документов); - использовать в профессиональной деятельности базовые знания в области информатики и современных информационных технологий; 			01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<ul style="list-style-type: none"> - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет; - выбирать технологию, программное обеспечение и формат для создания и обработки документов; 			
ПМ.00	Профессиональные модули	999	666	
МДК.07.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>«Зарубежная кухня»:</u></p> <p>– уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять меню для туристов; -приготавливать холодные и горячие блюда; -приготавливать напитки национальных кухонь. <p>-Осуществлять разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление блюд кухонь ближнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовление блюд национальных кухонь дальнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -технологию приготовления блюд национальных кухонь используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 	162	108	Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	сервировки и оформления блюд национальных кухонь. -приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
МДК.07.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Региональные кухни»:</u></p> <p>уметь:</p> <p>составлять меню для предприятий общественного питания с особенности региональных кухонь;</p> <p>-приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;</p> <p>-приготавливать напитки национальных кухонь;</p> <p>- использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни.</p> <p>- осуществлять разработку, приготовление и адаптацию рецептур полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>знать:</p> <p>-Процесс формирования кавказской и</p>	135	90	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>кубанской кухни под влиянием различных факторов. 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. - приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. 			
МДК.07.07	<p><u>«Управление структурным подразделением»</u></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения 	81	54	<p>Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>(бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы,</p>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>			
МДК. 07.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»</u> 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; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>уметь: органолептический оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и</p>	162	108	Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p> праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 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 хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных </p>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>полуфабрикатов; 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;</p>			
МДК. 07.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»</u> уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Выбирать отделочные полуфабрикаты</p>	108	72	Протокол заседания отделения от № 02 от 16. 01. 2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</p> <p>Проявлять свою творческую индивидуальность;</p> <p>знать:</p> <p>Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Основные приемы изготовления украшений;</p> <p>Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>Основы карвинга;</p> <p>Профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Технику и варианты оформления</p>			

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p>			
МДК.07.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Контроль качества продукции»</u>:</p> <p>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 	54	36	<p>Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 			
МДК.07.13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Товароведение продовольственных товаров»:</u></p> <p>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; 	108	72	<p>Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</p> <p>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>-проводить приемку продукции</p> <p>знать:</p> <p>-основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>-ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;</p> <p>-вопросы рационального питания;</p> <p>-химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</p> <p>-требования к качеству продуктов,</p> <p>-условия и сроки хранения сырья;</p> <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>			
МДК.07.13	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания</u></p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания</p> <p>уметь:</p>	108	72	Протокол заседания отделения от № 02 от 16.01.2017.г.

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>			
МДК.07.15	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по	81	54	Протокол заседания

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	<p>дисциплине <u>Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</u></p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления сладких блюд;</p> <p>приготовления напитков;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p>			<p>отделения от № 02 от 16.01.2017.г.</p>

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
	правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестацией по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в учебном плане и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы промежуточной аттестации: семестровая оценка, дифференцированный зачет, экзамен.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является готовность к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ОПОП в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является комплексный экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех

элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является уровень приобретенного практического опыта. Форма контроля – дифференцированный зачет на основании представленного отчета. Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе отчета и характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации – базой практики.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная (дипломная) работы призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента при решении конкретных задач, а также позволяет выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения по ОПОП.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ разрабатываются преподавателями института и рассматриваются на заседании отделения. Студенту предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных (дипломных) работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора института. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные технические задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени данному для выполнения задания.

В отдельных случаях ВКР (дипломные работы) могут разрабатываться группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студент должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная комиссия по результатам защиты дипломной работы оценивает работу каждого студента.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) по специальности осуществляется государственной аттестационной комиссией.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других

образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся теоретического курса обучения, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (в том числе отчеты, характеристики, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов).

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю, изданными за последние 5 лет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы, включающие фонд оценочных средств.

Для прохождения учебной и производственной практики разработаны программы практик. Для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам, электронным библиотечным системам в компьютерных классах, читальном зале. В учебном процессе используются видеofilмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение.

6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:

- Гуманитарных дисциплин
- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;

- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Экологических основ природопользования;
- Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

2. Лаборатории:

- Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.
- Лаборатория химии;
- Учебный кондитерский цех;
- Организации обслуживания.

3. Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Тренажерный зал общефизической подготовки.

4. Спортивный комплекс:

- Спортивный зал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

5. Залы:

- Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;
- Актный зал.

Предметы, дисциплины	Кабинеты
Русский язык Литература Русский язык и культура речи	№5 Гуманитарных дисциплин Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ; Монитор LCD 17"ACER)
Иностранный язык	№19, Иностранного языка (лингфонный) Автоматизированные рабочие места на 12 обучающихся(AMD Dual-Core 3 ГГц/DDR3 4 ГБ + Монитор LCD 17"ACER)
Иностранный язык в профессиональной деятельности	№30 «А» Мультимедийный класс Ноутбук Dell + Телевизор Toshiba 21" Программное обеспечение общего и профессионального назначения
История Обществознание (включая экономику и право)	№17 Социально-экономических дисциплин Проектор BenQ MS521P и доска

<p>Основы философии Психология общения Правовое обеспечение профессиональной деятельности Основы экономики, менеджмента и маркетинга Основы бухучета в общественном питании Документальное обеспечение управленческой</p>	<p>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ Монитор LCD 17" ACER Маркерная доска Программное обеспечение общего и профессионального назначения Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
<p>Физическая культура</p>	<p>Тренажеры, тренажерные комплексы Тренажерный зал общефизической подготовки Спортивный комплекс: Спортивный зал; Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</p>
<p>ОБЖ Безопасность жизнедеятельности Охрана труда</p>	<p>№9 Безопасности жизнедеятельности Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMD Six Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDR II 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER) Проектор BenQ MS521P и экран; Маркерная доска Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
<p>Математика Прикладная математика</p>	<p>№13 Математических дисциплин Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ Проектор BenQ MS521P и экран; Доска; Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>
<p>Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>№7 Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств Автоматизированные рабочие места на 12 обучающихся (AMD Quad-Core 3.6 ГГц/DDR3 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER) Автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер AMD Quad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ)</p>

	<p>12 комплектов компьютерных комплектующих для производства сборки, разборки и сервисного обслуживания ПК и оргтехники;</p> <p>Специализированная мебель для сервисного обслуживания ПК с заземлением и защитой от статического напряжения;</p> <p>Проектор BenQ MS521P и экран;</p> <p>Доска;</p> <p>Программное обеспечение общего и профессионального назначения.</p>
<p>Физика</p> <p>Биология</p> <p>Химия</p> <p>Основы экологии и природопользования</p> <p>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p>	<p>№15 Естественнонаучных дисциплин</p> <p>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ</p> <p>Монитор LCD 17" ACER</p> <p>Проектор BenQ MS521P и экран</p> <p>Доска</p> <p>Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p> <p>Лаборатория Химии</p>
<p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Техническое оснащение организаций питания</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Контроль качества</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>№ 30 Специальных дисциплин</p> <p>Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ; Монитор LCD 17"ACER)</p> <p>Мультимедийный класс</p> <p>Проектор ASER X1160</p> <p>DLP + компьютер AMD Athlon</p> <p>1,7 ГГц/DDRII 2 ГБ - 1шт</p> <p>Обеспечен выход в интернет.</p> <p>Лаборатория Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Лаборатория Организации обслуживания; оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебный и кондитерский цех. оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p>

<p>Первичная обработка продукции</p>	<p>Лаборатория Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Зарубежная кухня.</p>	<p>№ 34 Специальных дисциплин</p> <p>Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER) Обеспечен выход в интернет.</p> <p>Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебный кондитерский цех. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебный кондитерский цех. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для</p>

<p>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания.</p> <p>Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</p> <p>Региональные кухни</p>	<p>приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.</p> <p>Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p>
<p>Метрология, стандартизация</p> <p>Товароведение продовольственных товаров</p>	<p>№16 Метрологии и стандартизации</p> <p>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ</p> <p>Проектор BenQ MS521P и экран;</p> <p>Доска;</p> <p>Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН, КУРСОВ

1.1 Аннотация учебной дисциплины Русский язык

Наименование дисциплины	БД.01 Русский язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	117 часов
Объем учебных занятий	78 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:	
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	

1.2 Аннотация учебной дисциплины Литература

Наименование дисциплины	БД.02 Литература
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	175 часов
Объем учебных занятий	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>	

1.3 Аннотация учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование дисциплины	БД.03 Иностранный язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	117 часов
Объем учебных занятий	78 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»

1.4 Аннотация учебной дисциплины История

Наименование дисциплины	БД.04 История
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	175 часов
Объем учебных занятий	117 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>	

1.5 Аннотация учебной дисциплины **Обществознание (включая экономику и право)**.

Наименование дисциплины	БД.05 Обществознание
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	175 часов
Объем учебных занятий	117 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<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>	

1.6 Аннотация учебной дисциплины **Физическая культура**

Наименование дисциплины	БД.06 Физическая культура
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	176 часов
Объем учебных занятий	117 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - основы здорового образа жизни. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Общая физическая подготовка. Первичная профессиональная физическая подготовка.</p>	

1.7 Аннотация учебной дисциплины **Основы безопасности жизнедеятельности**

Наименование дисциплины	БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	105 часов
Объем учебных занятий	70 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. Государственная система обеспечения безопасности населения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечении. Личности, общества государства. Организация защиты учащихся от чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время.</p>	

1.8 Аннотация учебной дисциплины Математика

Наименование дисциплины	ПД.01Математика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	435 часов
Объем учебных занятий	290 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:</p> <p>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>	

1.9 Аннотация учебной дисциплины Информатика

Наименование дисциплины	ПД.02 Информатика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	143 часов
Объем учебных занятий	95 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
2. Краткое содержание дисциплины:	

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:
Информация, информатика. Средства информационных технологий. Технология создания и преобразования информационных объектов. Средства коммуникационных и телекоммуникационных технологий. Моделирование, алгоритмизация и программирование.

1.10 Аннотация учебной дисциплины Физика

Наименование дисциплины	ПД. 03 Физика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	254 часов
Объем учебных занятий	169 часов
<p>1. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:</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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -управлять своей познавательной деятельностью; -проводить наблюдения; -использовать и применять различные виды познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей действительности; -использовать различные источники для получения физической информации; -давать определения изученным понятиям; 	

- называть основные положения изученных теорий и гипотез;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные эксперименты;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных физических закономерностей;
- применять приобретенные знания по физике для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни, для безопасного использования бытовых технических устройств, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

1.11 Аннотация учебной дисциплины Биология

Наименование дисциплины	ПД. 04 Биология
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	117 часов
Объем учебных занятий	78 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Биология обучающийся должен 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, изменимость 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.

1.12 Аннотация учебной дисциплины Химия

Наименование дисциплины	ПД. 05 Химия
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	117 часов
Объем учебных занятий	78 часов

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины Химия обучающийся должен

уметь:

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

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.

2.1 Аннотация учебной дисциплины Основы философии

Наименование дисциплины	ОГСЭ.01
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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 9	
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.	

2.2 Аннотация учебной дисциплины История

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 9	
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	

2.3 Аннотация учебной дисциплины **Иностранный язык в профессиональной деятельности**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	270 часов
Объем учебных занятий	180 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 9	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Соединенные штаты Америки. Объединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии. Россия 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. Цифры, 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.	

2.4 Аннотация учебной дисциплины Психология общения

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 9	
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.	

2.5 Аннотация учебной дисциплины **Физическая культура**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	270 часов
Объем учебных занятий	180 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.	

2.6 Аннотация учебной дисциплины Химия

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	216 часов
Объем учебных занятий	144 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; -выбирать 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.

природопользования

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	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. 	

2.8 Аннотация учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	135 часов
Объем учебных занятий	90 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> <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.

Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:

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 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.

ДКП 1. Соблюдать принципы рационального и функционального питания при составлении меню для разных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -понятие 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.

2.9 Аннотация учебной дисциплины **Организация хранения и контроль запасов**

сырья

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	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.

2.10 Аннотация учебной дисциплины **Техническое оснащение организаций питания.**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 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>	

2.11 Аннотация учебной дисциплины **Организация обслуживания**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	162 часов
Объем учебных занятий	108 часов
1. Цели и задачи дисциплины	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p>уметь:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной</p>	

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;

2.12 Аннотация учебной дисциплины **Основы экономики, менеджмента и маркетинга.**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных 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>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

2.13 Аннотация учебной дисциплины **Правовое основы профессиональной деятельности.**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>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>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных 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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

- 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;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

2.14 Аннотация учебной дисциплины Охрана труда.

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных 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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</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
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- системы управления охраной труда в организации;
 - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
 - обязанности работников в области охраны труда;
 - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
 - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
 - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
 - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2.15 Аннотация учебной дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности.**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	81 часов
Объем учебных занятий	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>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>	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- 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.

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

- 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.

2.16 Аннотация учебной дисциплины **Безопасность жизнедеятельности.**

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 «Кондитерское и поварское дело»
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>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.

2.17 Аннотация учебной дисциплины **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

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 «Кондитерское и поварское дело» Программа ПМ 01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	216 часов
Объем учебных занятий	144 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК.1 – 9</p> <p>ПК 1.1 – 1.3</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.

2.18 Аннотация учебной дисциплины **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.**

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 «Кондитерское и поварское дело». Программа ПМ 02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	162 часов
Объем учебных занятий	108 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4 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; 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;</p>	

- 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 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;

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

2.19 Аннотация учебной дисциплины **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.**

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 «Кондитерское и поварское дело». Программа ПМ 03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	162 часов
Объем учебных занятий	108 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: -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. уметь: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной</p>	

кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-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.

2.20 Аннотация учебной дисциплины **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.**

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 «Кондитерское и поварское дело». Программа ПМ 04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	162 часов
Объем учебных занятий	108 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: знать: -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</p>	

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 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 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.

2.21 Аннотация учебной дисциплины **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.**

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 «Кондитерское и поварское дело». Программа ПМ 05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	216 часов
Объем учебных занятий	144 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 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;</p>	

- 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;

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 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;

-технологии 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.

2.22 Аннотация учебной дисциплины **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

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 «Кондитерское и поварское дело». Программа ПМ 06 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	216 часов
Объем учебных занятий	144 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 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>планировать, организацию, контроля и оценки текущей деятельности бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни;</p> <p>обеспечивать и рационально распределять ресурсы, персонала в соответствии с потребностями производства, производственной программой;</p> <p>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;</p> <p>разрабатывать меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>управлять персоналом, мотивируя подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</p> <p>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:</p> <p>оценивать потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров, кондитеров;</p> <p>контролировать соблюдение работниками технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации питания, отрасли;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных</p>	

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 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

2.23 Аннотация учебной дисциплины **Первичная обработка продукции.**

Наименование дисциплины	МДК. 07.01 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	135 часов
Объем учебных занятий	90 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт: -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> <p>уметь: - 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> <p>знать: -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;</p>	

- 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.

2.24 Аннотация учебной дисциплины **Зарубежная кухня.**

Наименование дисциплины	МДК. 07.02 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	162 часов
Объем учебных занятий	108 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <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>	

2.25 Аннотация учебной дисциплины Региональные кухни.

Наименование дисциплины	МДК. 07.03 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	135 часов
Объем учебных занятий	90 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <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> <p>-приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;</p> <p>-приготавливать напитки национальных кухонь;</p> <p>- использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни.</p> <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> <p>-Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.</p> <p>- Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.</p> <p>- Приготовление напитков и особенности их подачи.</p> <p>- Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.</p>	

2.26 Аннотация учебной дисциплины **Русский язык и культура речи.**

Наименование дисциплины	МДК. 07.04 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 МДК. 07.04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <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. 	

2.27 Аннотация учебной дисциплины **Основы бухгалтерского учета в общественном питании.**

Наименование дисциплины	МДК. 07.05 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	135 часов
Объем учебных занятий	90 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <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; 	

2.28 Аннотация учебной дисциплины Документальное обеспечение управленческой деятельности.

Наименование дисциплины	МДК. 07.06 Документальное обеспечение управленческой деятельности.
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 МДК. 07.06 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность, направления и виды документационного обеспечения экономической деятельности, его роль в управлении деятельностью организаций аудиовизуальной сферы; - стандартную терминологию документационного обеспечения, классификацию документов; - роль унификации и стандартизации документов в современном документационном обеспечении экономической деятельности; - требования к формированию системы внутреннего нормативного регулирования экономической деятельности предприятия; - порядок движения документов в организациях, роль и организацию контроля их исполнения, особенности организации работы с документами на предприятиях. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять документы в зависимости от назначения, содержания и вида документов; - организовать работу с документами (прием и первичная обработка документов, регистрация, контроль за их исполнением, информационно-справочная работа, отправка документов); - использовать в профессиональной деятельности базовые знания в области информатики и современных информационных технологий; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет; - выбирать технологию, программное обеспечение и формат для создания и обработки документов. 	

2.29 Аннотация учебной дисциплины Управление структурным подразделением.

Наименование дисциплины	МДК. 07.07 Управление структурным подразделением.
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 МДК. 07.07 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	81 часов
Объем учебных занятий	54 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: В результате изучения дисциплины студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы и виды планирования работы бригады (команды); -основные приемы организации работы исполнителей; -способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; -дисциплинарные процедуры в организации; -правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; -нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; -формы документов, порядок их заполнения; -методику расчета выхода продукции; -порядок оформления табеля учета рабочего времени; -методику расчета заработной платы; -структуру издержек производства и пути снижения затрат; -методику расчета экономических показателей <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать выход продукции в ассортименте; -вести табель учета рабочего времени работников; -рассчитывать заработную плату; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; -организовывать рабочие места в производственных помещениях; -организовывать работу коллектива исполнителей -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; 	

-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

иметь практический опыт:

-планирования работы структурного подразделения (бригады);

-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

-принятия управленческих решений;

Основные разделы дисциплины: Общественное питание в современных условиях; Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания; Оперативное планирование производства и технологическая документация; Организация производства; Основы организации труда; Организация учета в общественном питании; Планирование деятельности предприятий общественного питания; Производство продукции и товарооборот общественного питания; Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами; Валовой доход; Издержки производства и обращения; Прибыль и рентабельность; Основные фонды, их воспроизводство; Трудовые ресурсы; Оборотные средства; Финансовое планирование.

2.30 Аннотация учебной дисциплины **Прикладная математика**

Наименование дисциплины	МДК. 07.08 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 МДК. 07.08 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	81 часов
Объем учебных занятий	54 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>знать: 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>	

2.31 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба**

Наименование дисциплины	МДК. 07.09 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.09 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	162 часов
Объем учебных занятий	108 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения</p> <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</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>	

ассортимент хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;
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;
технология приготовления хлебобулочных изделий;
органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных изделий;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

2.32 Аннотация учебной дисциплины **Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий**

Наименование дисциплины	МДК. 07.10 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.10 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 3.1 – 3.4</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <p>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> <p>знать:</p> <p>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.</p>	

2.33 Аннотация учебной дисциплины **Контроль качества**

Наименование дисциплины	МДК. 07.11 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.11 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <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. 	

2.34 Аннотация учебной дисциплины **Товароведение продовольственных**

товаров

Наименование дисциплины	МДК. 07.12 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.12 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <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>	

2.35 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания**

Наименование дисциплины	МДК. 07.13 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания
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 МДК. 07.13 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	

2.36 Аннотация учебной дисциплины **Метрология и стандартизация.**

Наименование дисциплины	МДК 07.14 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 «Кондитерское и поварское дело». Программа МДК. 07.14 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	36 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 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 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>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; <p style="padding-left: 40px;">- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	

2.37 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков**

Наименование дисциплины	МДК. 07.15 Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков
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 МДК. 07.15 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	108 часов
Объем учебных занятий	72 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> приготовления сладких блюд; приготовления напитков; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	

2.38 Аннотация учебной дисциплины **Учебная практика**

Наименование дисциплины	УП. 01.01 – 07.01 Учебная практика
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 УП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	468 часов (13 недель)
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции;</p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <p>Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ.</p> <p>-Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций связанных с организацией производства.</p> <p>-Закрепление правил делового этикета и делового общения</p> <p>Место учебной практики в структуре ППССЗ СПО</p> <p>Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ по специальности 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».</p> <p>Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.</p> <p>Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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;
ПМ.07 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.39 Аннотация учебной дисциплины Производственная практика

Наименование дисциплины	ПП. 01.01 – 07.01 Учебная практика
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 ПП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем дисциплины	432 часов (12 недель)
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции;</p> <p>Цель производственной практики (по профилю специальности) состоит в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста.</p> <p>Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также ознакомления с основными видами деятельности технолога - производственно-технологической, организационно- управленческой опытно-экспериментальной.</p> <p>В ходе технологической практики студент должен сформировать следующие умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Оценивать качества сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса; -Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом требований нормативной документации; -Разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическая документация на них. <p>Основными принципами проведения производственной практики (по профилю специальности) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.</p> <p>Производственная практика по профилю специальности студентов проводится как в учреждениях, организациях и предприятиях общественного питания.</p> <p>Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля</p>	

подготовки студента профилю деятельности предприятия или одного из его подразделений.

На практике студенты обучаются: организации подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации и проведению приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации и проведению приготовления холодных и горячих десертов; участию в планировании основных показателей производства; организации работы трудового коллектива; контролю хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

Производственная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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;

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;

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;

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;

ПМ.07 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.39 Аннотация учебной дисциплины **Преддипломная практика**

Наименование дисциплины	ПДП Преддипломная практика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	ПДП. Преддипломная практика
Объем дисциплины	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело». Программа ПП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Кондитерское и поварское дело».
Объем учебных занятий	144 часа (4 недели)
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции;</p> <p>Цель преддипломной практики заключается в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.</p> <p>Главными задачами преддипломной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности; - подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения дипломного работы; - сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте; - изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования; - рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий; - изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием; - ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания . <p>Основными принципами проведения производственной практики (преддипломной) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.</p> <p>В зависимости от темы выпускной квалификационной работы (далее ВКР) определяется конкретная формы практики: комплексная - для дипломных проектов и научно-</p>	

исследовательская для дипломных работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно-исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания.

Преддипломную студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, база и вид деятельности которых отвечают требованиям, предъявляемым отделением СПО к темам и содержанию дипломных проектов.

Результаты обучения при прохождении практики определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.