

1.1 Аннотация учебной дисциплины **Русский язык**

Наименование дисциплины	ОУД.01 Русский язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	88 часов
Объем учебных занятий	66 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - связь языка и истории, культуры русского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой сферах общения. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть устной и письменной речью. - применять в практике речевого общения основные орфографические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка. - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка. - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей, их жанров и типов речи. - самостоятельно извлекать необходимую информацию из различных источников знаний: учебных пособий, монографий, различных словарей. - создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов речи, стилей и их жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения. - соблюдать нормы речевого поведения в различных ситуациях общения. - применить знания русского языка в практике изучения иностранных языков. - использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности, в речевом взаимодействии, в межличностном общении, в сотрудничестве. - развивать свои интеллектуальные и творческие способности, навыки самореализации в общественной жизни. - осознавать русский язык как духовного, нравственную и культурную ценность народа, государства. 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Фонетика. Лексика и фразеология. Морфемика. Словообразование. Орфография. Морфология. Словосочетание и предложение. Текст и его структура. Типы и стили речи</p>	

1.2 Аннотация учебной дисциплины Литература

Наименование дисциплины	ОУД.02 Литература
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	151 часов
Объем учебных занятий	122 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: 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	ОУД.03 Иностранный язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	121 часов
Объем учебных занятий	196 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 Математика

Наименование дисциплины	ОУД.04 Математика
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	166 часов
Объем учебных занятий	126 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- свойства арифметического корня натуральной степени;- свойства степени с рациональным показателем;- свойства логарифмов и основное логарифмическое тождество;- основные тригонометрические формулы;- таблицу производных элементарных функций;- аксиомы стереометрии, основные понятия и уметь применять их при решении задач <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выполнять тождественные преобразования выражений, содержащих степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические выражения;- строить графики степенной, показательной, логарифмической и тригонометрических функций;- решать простейшие уравнения и неравенства, содержащие степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;- изображать геометрические фигуры на чертеже и производить простейшие построения на плоскости;- выполнять операции над векторами и пользоваться свойствами этих операций.	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Действительные числа. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция. Тригонометрические формулы. Тригонометрические уравнения. Тригонометрические функции. Производная и ее геометрический смысл. Применение производной к исследованию функций. Интеграл. Параллельность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей. Многогранники. Векторы в пространстве. Метод координат в пространстве. Цилиндр, конус и шар. Объемы тел. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей и математической статистики.</p>	

1.5 Аннотация учебной дисциплины **История**

Наименование дисциплины	ОУД.05 История
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	117 часов
Объем учебных занятий	94 часов

1. Цели и задачи дисциплины:

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

- 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.

уметь:

- 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:

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:

Восточные славяне в VI-VII вв. и их соседи. Древнерусское государство IX – первая половина XII в. Период феодальной раздробленности и его последствия

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.

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.

Разработчик:

преподаватель отделения СПО

_____ К.И. Каспарян

1.6 Аннотация учебной дисциплины **Физическая культура**

Наименование дисциплины	ОУД. 06 Физическая культура
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	117 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:</p> <p>Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Общая физическая подготовка.</p> <p>Первичная профессиональная физическая подготовка.</p>	

1.7 Аннотация учебной дисциплины **Основы безопасности жизнедеятельности**

Наименование дисциплины	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	70 часов
Объем учебных занятий	62 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - природные и техногенные катастрофы, техногенные аварии, террористическая угроза и опасность, чрезвычайные ситуации, возникающие вследствие природных катаклизмов, техногенных и экологических катастроф, представлять возможность прогнозирования и предупреждения угроз, военная доктрина, поражающие факторы современных видов оружия массового поражения, иметь представление об основах военной службы по призыву и контракту, самопомощь и первая доврачебная медицинская помощь, реанимационные мероприятия. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать ситуацию на предмет наличия или отсутствия угрожающих факторов, применять штатные и подручные средства защиты органов дыхания и кожи, оказывать самопомощь и первую медицинскую доврачебную помощь, проводить исследование проб воздуха на наличие в нём отравляющих веществ, используя штатные средства химической защиты, производить замеры мощности и доз радиоактивного излучения. - применяя приборы радиационной разведки, уметь действовать при объявлении пожарной, химической, воздушной тревоги, эвакуации, введения режимов чрезвычайной ситуации, чрезвычайного положения, Особого периода, понимать взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы; - работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для 	
2. Краткое содержание дисциплины:	
<p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Введение правила безопасности поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды. Правила безопасного поведения в местах проживания. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила безопасного поведения во время пользования общественным транспортом. Моделирование чрезвычайных ситуаций. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Понятие преступлений, виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним. Уголовная ответственность за приведение в негодность транспортных средств. Уголовная ответственность за хулиганство и вандализм.</p>	

1.8 Аннотация учебной дисциплины Астрономия

Наименование дисциплины	ОУД. 08 Астрономия
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: подготовка обучающихся направлено на формирование у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира; • знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; • умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени; • познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий; • умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни; • научного мировоззрения; • навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики. <p>уметь: сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</p> <p>анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</p> <p>использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>владеть навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</p> <p>использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;</p> <p>владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку</p>	

1.9 Аннотация учебной дисциплины Биология

Наименование дисциплины	ОДУ. 09 Биология
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	86 часов
Объем учебных занятий	72 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Биология обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость 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.

1.10 Аннотация учебной дисциплины Химия с элементами физики

Наименование дисциплины	ОУД. 10 Химия с элементами биологии
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	248 часов
Объем учебных занятий	175 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Химия, обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре; -определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; -характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений; -проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью; -решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; -для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; -определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий; -экологически грамотного поведения в окружающей среде; -оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы; -безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и 	

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

роль физики в современном мире;

-фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;

-основные физические процессы и явления;

-важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

-методы научного познания природы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

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

-основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

Воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений химии на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к

мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

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

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

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

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

1.11 Аннотация учебной дисциплины Родной язык

Наименование дисциплины	ОУД. 11 Родной язык
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
<p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Родной язык обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осознавать значимость чтения на родном языке для личного развития; формирование представлений о мире, национальной истории и культуре, первоначальных этических представлений, понятий о добре и зле, нравственности; формирование потребности в систематическом чтении на родном языке как средстве познания себя и мира; обеспечение культурной самоидентификации;- использовать разные виды чтения (ознакомительное, изучающее, выборочное, поисковое); умение осознанно воспринимать и оценивать содержание и специфику различных текстов, участвовать в их обсуждении, давать и обосновывать нравственную оценку поступков героев;- достигать необходимого для продолжения образования уровня читательской компетентности, общего речевого развития, то есть овладение техникой чтения вслух и про себя, элементарными приемами интерпретации, анализа и преобразования художественных, научно-популярных и учебных текстов с использованием элементарных литературоведческих понятий;-осознать коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, умение самостоятельно выбирать интересующую литературу; пользоваться справочными источниками для понимания и получения дополнительной информации.	

1.11 Аннотация учебной дисциплины Аннотация учебной дисциплины **Информационное общество (включая информатику и обществознание)**

Наименование дисциплины	УД.01 Информационное общество (включая информатику и обществознание)
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла
Объем дисциплины	220 часов
Объем учебных занятий	180 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; - 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"> - 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;
- выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; овладение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- использовать полученные 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:

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.

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:

Общество как динамическая система. Общественный прогресс, регресс. Глобальные проблемы современности. Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции. Деятельность человека. Потребности и способности человека

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.

1.12 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Мироздание. Материя. Философские идеи развития. Философский анализ природы. Бытие человека как проблема философии. Познание, сознание, творчество. Роль культуры в жизни общества. Наука и образование. Роль религии в жизни общества. Великие философы мира. Философия Древней Греции. Философия Средневековья. Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени. Философская мысль России. Глобальные проблемы современности.	

1.13 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: Перестройка в СССР и распад советского лагеря. Распад СССР. Особенности развития стран Азии в конце XX – начале XXIвв. Африка в конце XX – начале XXIвв. Страны Латинской Америки в конце XX – начале XXIвв. США на рубеже тысячелетий Европа в конце XX – начале XXIвв. Интеграционные процессы конца XX – начала XXIвв. Россия в 1991-1999гг Российская Федерация в 2000-е годы Локальные и региональные конфликты современности Научно-технический прогресс Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире Место Российской Федерации в современном мире	

1.14 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	186 часов
Объем учебных занятий	150 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: 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.	

1.15 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 - 11	
2. Краткое содержание дисциплины:	
В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы: применение в профессиональной деятельности приёмов делового общения. Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе; Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций.	

1.16 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	186 часов
Объем учебных занятий	150 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.	

1.17 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	156 часов
Объем учебных занятий	118 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:

- ля 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 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. 	

1.19 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	100 часов
Объем учебных занятий	78 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; <p>знать:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основных понятий; - изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания; 	

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

1.20 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 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.

1.21 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	84 часов
Объем учебных занятий	60 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>	

1.22 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	120 часов
Объем учебных занятий	90 часов
1. Цели и задачи дисциплины	
<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 деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p>	

1.23 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	84 часов
Объем учебных занятий	60 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; -применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; -анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные положения экономической теории; -принципы рыночной экономики; -современное состояние и перспективы развития отрасли; -роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; -механизмы ценообразования на продукцию (услуги); -механизмы формирования заработной платы; -формы оплаты труда; -стили управления, виды коммуникации; -принципы делового общения в коллективе; -управленческий цикл; -особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; -сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; -формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации 	

1.24 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; -защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; -анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные положения Конституции Российской Федерации; -права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; -законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; -организационно-правовые формы юридических лиц; -правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; -права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; -порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; -роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; -право социальной защиты граждан; 	

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

1.25 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	

1.26 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	44 часов
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	
<p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессиональных ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Усвоение основных понятий автоматизированной обработки информации; -Рассмотрение общего состава и структуры персональных ЭВМ и вычислительных систем; -Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; -Приобретение умений использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи данных, а так же различные виды программного обеспечения. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; -Применять компьютерные и телекоммуникационные средства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Основные понятия автоматизированной обработки информации; -Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. 	

1.27 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 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	68 часов
Объем учебных занятий	58 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; -прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций; -принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий; -выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации; -своевременного оказания доврачебной помощи. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p>	

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

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

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

1.28 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	372 часов
Объем учебных занятий	360 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК.1 – 11 ПК 1.1 – 1.4</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, 	

использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов;

-проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

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

1.29 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	225 часов
Объем учебных занятий	216 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 11 ПК 2.1-2.8</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим 	

оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

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

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

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

-правила соусной композиции горячих соусов;

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

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

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

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

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

-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),

горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

-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.

1.30 Аннотация учебной 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.**

Наименование дисциплины	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	225 часов
Объем учебных занятий	216 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 11 ПК 3.1 – 3.7 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 с 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 кулинарной продукции;</p>	

- 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.

1.31 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	264 часов
Объем учебных занятий	252 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 11 ПК 4.1 – 4.6 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных и горячих десертов учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; -методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; -технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 	

- варианты 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.

1.32 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	264 часов
Объем учебных занятий	252 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 11 ПК 5.1 – 5.6</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных</p>	

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.

1.33 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 06 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	302 часов
Объем учебных занятий	290 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции: ОК 1 – 11 ПК 6.1 – 6.5</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: планировать, организацию, контроля и оценки текущей деятельности бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни; обеспечивать и рационально распределять ресурсы, персонала в соответствии с потребностями производства, производственной программой; проводить инструктаж, обучения членов бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах современным технологиям, техникам приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; разрабатывать меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов; управлять персоналом, мотивируя подчиненных и обеспечения их лояльности к организации; разрабатывать производственный регламент и инструкции, организации документооборота и ведения утвержденной учетно-отчетной документации по приготовлению, подготовке к реализации блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>уметь: оценивать потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров, кондитеров; контролировать соблюдение работниками технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации питания, отрасли; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания;</p>	

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

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

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	96 часов
Объем учебных занятий	74 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработки , нарезки овощей и грибов; -обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы; -обработки мясного сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса; - обработки с/х птицы, дичи и кроликов, приготовления полуфабрикатов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; -технику обработки овощей грибов, пряностей; -способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; -правила хранения овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из 	

рыбы;

- правила проведения бракеража;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;

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

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов ; полуфабрикатов ;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;

- правила проведения бракеража;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;;

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

1.35 Аннотация учебной дисциплины **Зарубежная кухня.**

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	120 часов
Объем учебных занятий	90 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:</p> <p>иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд, оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, последовательность выполнения технологических операций при подготовки 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>	

1.36 Аннотация учебной дисциплины **Региональные кухни.**

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	102 часов
Объем учебных занятий	74 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p>уметь:</p> <p>составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями региональных кухонь;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями; -приготавливать напитки национальных кухонь; - использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь. -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. 	

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

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	72 часов
Объем учебных занятий	60 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в различных языковых ситуациях, адекватно реализовывать коммуникативные намерения; - создавать профессионально значимые речевые произведения: владеть жанрами устной речи (вести деловую беседу, обмениваться информацией, вести дискуссию и т.д.) и письменной речи (составлять официальные письма, служебные записки, рекламные объявления, инструкции и т.п., редактировать написанное); - грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя лингвистические словари и справочную литературу; - соблюдать правила речевого этикета. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сведения из истории о русском языке, его богатстве, ресурсах, структуре, формах реализации; - основы культуры речи; - различные нормы литературного языка с его вариантами; - функциональные типы речи; - функционально-смысловые стили речи, их жанры, правила их использования; - основы ораторского искусства; - речь как инструмент эффективного общения. 	

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

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	90 часов
Объем учебных занятий	76 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора эффективной учетной политики торгового предприятия; - осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и бухгалтерских документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия. - решать на примере конкретных ситуаций вопросы оценки, учетной регистрации и накопления информации финансового характера с целью последующего ее использования в принятии управленческих решений. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему сбора, обработки и подготовки бухгалтерской информации в торговой организации; - проблемы, решаемые в процессе формирования информации об издержках обращения и финансовых результатов в торговле; - специфику бухгалтерского учета операций, связанных с учетом издержек обращения, реализацией товаров; - вопросы бухгалтерской (управленческой) отчетности; 	

1.39 Аннотация учебной дисциплины **Управление структурным подразделением.**

Наименование дисциплины	ПМ.. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.07 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	90 часов
Объем учебных занятий	76 часов
<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>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 <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

1.40 Аннотация учебной дисциплины **Прикладная математика**

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.08 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	46 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <p>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>знать:</p> <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>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>	

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

Наименование дисциплины	ПМ 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.09 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	118 часов
Объем учебных занятий	88 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления хлебобулочных, контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;</p>	

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

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

методы приготовления хлебобулочных изделий;

технологии приготовления хлебобулочных изделий;

органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных изделий;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

1.42 Аннотация учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.10 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	72 часов
Объем учебных занятий	60 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<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>	

1.43 Аннотация учебной дисциплины **Контроль качества**

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.11 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

товаров

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.12 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	78 часов
Объем учебных занятий	60 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам; -оценивать качество сырья и готовой продукции; -устанавливать дефекты и определять градации качества; -контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; -использовать нормативные и технологические документы; -осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; -составлять и заключать договора на поставку товаров; -проводить приемку продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия и нормативную базу товароведения; -ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения; -вопросы рационального питания; -химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; -требования к качеству продуктов, -условия и сроки хранения сырья; <p>кулинарные свойства пищевых продуктов, использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;</p> <p>порядок разработки и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</p>	

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

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.13 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	72 часов
Объем учебных занятий	60 часов
1. Цели и задачи дисциплины:	
<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;</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,</p> <p>товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов в 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>	

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

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ 07.14 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	36 часов
Объем учебных занятий	30 часов
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	

1.47 Аннотация учебной дисциплины Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков

Наименование дисциплины	ПМ. 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПМ. 07.15 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Объем дисциплины	54 часов
Объем учебных занятий	46 часов
Цели и задачи дисциплины:	
<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине 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; 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>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	

1.49 Аннотация учебной дисциплины **Учебная практика**

Наименование дисциплины	УП. 01.01 – 06.01 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 «Поварское и кондитерское дело» Программа УП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское 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>ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5</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</p>	

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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.50 Аннотация учебной дисциплины **Производственная практика (по профилю специальности)**

Наименование дисциплины	ПП. 01.01 – 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское 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>ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5</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.

Основными принципами проведения производственной практики (по профилю специальности) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

Производственная практика по профилю специальности студентов проводится как в учреждениях, организациях и предприятиях общественного питания.

Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля 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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.52 Аннотация учебной дисциплины **Производственная практика**
(преддипломная)

Наименование дисциплины	ПДП Производственная практика (преддипломная)
Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина	ПДП. Производственная практика (преддипломная)
Объем дисциплины	Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Программа ПП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское 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>ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5</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 .

Основными принципами проведения производственной практики (преддипломной) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

В зависимости от темы выпускной квалификационной работы (далее ВКР) определяется конкретная формы практики: комплексная - для дипломных проектов и научно-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.