**Аннотация рабочих программ**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация:**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**1. Общеобразовательный цикл**

**1.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.01 «Русский язык»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Русский язык» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык»:**

**формирование** представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

**дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

**освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

**овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

**применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности;

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 88 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 78 часов, практических занятий – 50 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**1.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.02 «Литература»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Литература» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Литература»:**

**освоение** знаний о современном состоянии развития литературы;

**знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

**овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

**развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

**воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

**применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, практических занятий – 50 часов.

**1.3. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.03 «Иностранный язык»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ОПОП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Иностранный язык» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык»:**

**формирование** представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

**формирование** коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

**формирование и развитие** всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

**воспитание** личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

**воспитание** уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, практических занятий – 117 часов.

**1.4. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.04 «Математика»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Математика» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Математика»:**

**формирование** представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

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

**овладение** математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

**воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 166 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 156 часов, практических занятий – 76 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**1.5. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.05 «История»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «История»:**

* **формирование** у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
* **формирование** понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
* **усвоение** интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* **развитие** способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* **формирование** у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
* **воспитание** обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «История»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 127 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, практических занятий – 40 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**1.6. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.06 «Физическая культура»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физическая культура» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура»:**

* **формирование** физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
* **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
* **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, практических занятий – 115 часов.

**1.7. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»:**

* **повышение** уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* **снижение** отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
* **формирование** антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* **обеспечение** профилактики асоциального поведения студентов.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 70 часов, практических занятий – 30 часов.

**1.8. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.08 «Физика»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:** Общеобразовательная учебная дисциплина «Физика» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Физика»:**

* **освоение** знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
* **овладение** умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
* **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики 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 и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 97 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 97 часов, лабораторных и практических занятий – 38 часов.

**1.9. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.09 «Обществознание (вкл. экономику и право)»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание, вкл. экономику и право» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание, вкл. экономику и право»:**

* **воспитание** гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
* **развитие** личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры студента;
* **углубление** интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
* **формирование** умения получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
* **содействие формированию** целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
* **формирование** мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
* **применение** полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 114 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 108 часов, практических занятий – 48 часов.

Итоговый контроль – 6 часов.

**1.10. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.10 «География»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «География»:**

* **освоение** системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектах глобальных проблем человечества и путях их решения; методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
* **овладение** умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
* **воспитание** патриотизма, толерантности, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
* **использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
* **нахождения и применения** географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
* **понимания** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникации, простого общения.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «География»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 72 часа, практических занятий – 36 часов.

**1.11. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.11 «Экология»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Экология» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Экология»:**

* **получение** фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
* **овладение** умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
* **воспитание** убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
* **использование** приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экология»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов, практических занятий – 10 часов.

**1.12. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.01 «Информатика»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Информатика» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»:**

* **формирование** у обучающихся представлений о роли информатики и инфор­мационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, по­нимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
* **формирование** у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* **формирование** у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовы­вать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* **развитие** у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и твор­ческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* **приобретение** обучающимися опыта использования информационных техноло­гий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
* **приобретение** обучающимися знаний этических аспектов информационной дея­тельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информаци­онных систем, распространение и использование информации;
* **владение** информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных техноло­гий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 110 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 110 часов, практических занятий – 100 часов.

Итоговый контроль – 100 часов.

**1.13. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.02 «Химия»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Химия» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Химия»:**

* **освоение** знаний о химической составляющей естественно - научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
* **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
* **развитие** познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
* **воспитание** убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
* **применение** полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 118 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 108 часов, лабораторных и практических занятий– 38 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**1.14. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.03 «Биология»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Биология» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Биология»:**

* **получение** фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Ор­ганизм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
* **овладение** умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* **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 (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
* **воспитание** убежденности в необходимости познания живой природы, необходи­мости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 72 часа, лабораторных и практических занятий – 40 часов.

**1.15. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПОО.01 «Астрономия»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ОПОП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных предлагаемых дисциплин из предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина технического профиля при реализации ОПОП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия»:**

**- формирование:**

* понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной 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 естественнонаучных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 39 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 39 часов, практических занятий – 11 часов.

**2. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

**2.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Основы философии» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» обучающийся должен

уметь:

* ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
* выстраивать общение на основе общечело­веческих ценностей

**знать:**

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

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

**общими компетенциями**:

ОК 1. Выбирать способы решения задач про­фессиональной деятельности, примени­тельно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интер­претацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональ­ной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с колле­гами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социаль­ного и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско­-патриотическую позицию, демонстри­ровать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих цен­ностей

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

ОК 9. Использовать информационные техно­логии в профессиональной деятельно­сти.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Основы философии»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 48 часов, самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

**2.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» обучающийся должен

**знать:**

* основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
* назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохра­нении и укреплении национальных и госу­дарственных традиций;
* содержание и назначение важнейших право­вых и законодательных актов мирового и регионального значения;
* ретроспективный анализ развития отрасли.

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

- определять значимость про­фессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для разви­тия экономики в историче­ском контексте;

- демонстрировать граждан­ско-патриотическую пози­цию.

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

**общими компетенциями**:

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Использовать информационные техно­логии в профессиональной деятельно­сти.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 58 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 44 часа, самостоятельной работы обучающегося – 14 часов, практических занятий – 16 часов.

**2.3. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обучающийся должен

**знать:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

- лексический минимум, относящийся к опи­санию предметов, средств и процессов про­фессиональной деятельности;

- особенности произношения;

- правила чтения текстов профессиональной направленности

**уметь:**

- понимать общий смысл чет­ко произнесенных высказы­ваний на известные темы (профессиональные и быто­вые);

- понимать тексты на базовые профессиональные темы;

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профес­сиональные темы;

- строить простые высказыва­ния о себе и о своей профес­сиональной деятельности;

- кратко обосновывать и объ­яснить свои действия (теку­щие и планируемые);

- писать простые связные со­общения на знакомые или интересующие профессио­нальные темы;

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

**общими компетенциями**:

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 09. Использовать информационные техно­логии в профессиональной деятельно­сти.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 200 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 176 часов, самостоятельной работы обучающегося – 24 часа, практических занятий – 176 часов.

**2.4. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» обучающийся должен

**знать:**

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни;
* условия профессиональной деятель­ности и зоны риска физического здо­ровья для специальности;
* средства профилактики перенапря­жения

**уметь:**

* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
* применять рациональные приемы дви­гательных функций в профессиональ­ной деятельности;
* пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).

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

**общими компетенциями**:

* ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 200 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 170 часов, самостоятельной работы обучающегося – 30 часов, практических занятий – 170 часов.

**2.5. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 «Психология общения» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» обучающийся должен

**знать:**

* взаимосвязь общения и деятельности;
* цели, функции, виды и уровни общения;
* роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
* источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
* приемы саморегуляции в процессе общения.

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Использовать информационные техно­логии в профессиональной деятельно­сти.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 50 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 40 часов, самостоятельной работы обучающегося – 10 часов, практических занятий – 14 часов.

**3. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

**3.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 «Химия»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины ЕН.01 «Химия» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Учебная дисциплина ЕН.01 «Химия» является составной частью математического и общего естественнонаучного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ЕН.01 «Химия» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

* применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
* использовать свойства орга­нических веществ, дисперс­ных и коллоидных систем для оптимизации технологи­ческого процесса;
* описывать уравнениями хи­мических реакций процессы, лежащие в основе производ­ства продовольственных продуктов;
* проводить расчеты по хими­ческим формулам и уравне­ниям реакции;
* использовать лабораторную посуду и оборудование;
* выбирать метод и ход хими­ческого анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
* проводить качественные ре­акции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соеди­нений;
* выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
* соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ЕН.01 «Химия»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 194 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 144 часа, самостоятельной работы обучающегося – 40 часов, практических занятий – 56 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**3.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Учебная дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является составной частью математического и общего естественнонаучного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» обучающийся должен

**знать:**

* 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;

**уметь:**

* 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;

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

**общими компетенциями**:

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**профессиональными компетенциями:**

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов.

**4. Профессиональный цикл (аннотации дисциплин и профессиональных модулей)**

**4.1. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен

**знать:**

* основные понятия и термины микробиологии;
* классификацию микроорганизмов;
* морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
* генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
* роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
* характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
* особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* схему микробиологического контроля;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факто­ры;
* нормы и принципы рационального сбаланси­рованного питания для различных групп населения;
* назначение диетического (лечебного) пита­ния, характеристику диет;
* методики составления рационов питания

**уметь:**

* использовать лабораторное оборудование;
* определять основные группы микроорганизмов;
* проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
* обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
* проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 94 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 74 часа, самостоятельной работы обучающегося – 10 часов, практических занятий – 48 часов.

**4.2. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен

**знать:**

* ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
* методы контроля качества продуктов при хранении;
* способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
* виды снабжения;
* виды складских помещений и требования к ним;
* периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
* методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
* программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
* методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
* правила оценки состояния запасов на производстве;
* процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

**уметь:**

* определять наличие запасов и расход продуктов;
* оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
* проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
* принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
* оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 124 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 100 часов, самостоятельной работы обучающегося – 58 часов, практических занятий – 42 часа.

Итоговый контроль – 10 часов.

**4.3. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организации питания»**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение организации питания» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП. 03 «Техническое оснащение организации питания» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение организации питания» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение организации питания»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 74 часа, самостоятельной работы обучающегося – 6 часов, практических занятий – 38 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**4.4. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 04 «Организация обслуживания» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП. 04 «Организация обслуживания» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 04 «Организация обслуживания» обучающийся должен

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

- приемы складывания салфеток

- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

- сервировку столов, современные направления сервировки

- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

- приветствие и размещение гостей за столом;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- очередность и технику подачи блюд и напитков;

- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- способы замены использованной посуды и приборов;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

- информационное обеспечение услуг общественного питания;

- правила составления и оформления меню,

- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

**умения:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

- подачи блюд и напитков разными способами;

- расчета с потребителями;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

- складывать салфетки разными способами;

- соблюдать личную гигиену

- подготавливать посуду, приборы, стекло

- осуществлять прием заказа на блюда и напитки

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

- заменять использованную посуду и приборы;

- составлять и оформлять меню,

- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы

- обслуживать иностранных туристов

- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

- соблюдать правила ресторанного этикета;

- производить расчет с потребите­лем, используя различные формы расчета;

- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП. 04 «Организация обслуживания»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 64 часа, самостоятельной работы обучающегося – 10 часов, практических занятий – 28 часов.

Итоговый контроль – 6 часов.

**4.5. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен

**знать:**

* понятия, цели и задачи экономики;
* основные положения экономической теории;
* принципы функционирования рыночной экономики;
* современное состояние и перспективы развития отрасли;
* виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды;
* значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому биз­несу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
* классификацию хозяйствующих субъек­тов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
* этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации пи­тания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную дея­тельность организации питания (SWOT- анализ);
* функции и задачи бухгалтерии как струк­турного подразделения предприятия, ор­ганизацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, фор­мы ведения бухгалтерского учета, рекви­зиты первичных документов, их класси­фикацию, требования к оформлению до­кументов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
* виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения
* эффективности их использования;
* понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
* понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
* источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;
* товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
* учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
* понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
* требования к реализации продукции общественного питания;
* количественный и качественный состав персонала организации;
* показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
* формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
* состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
* основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
* понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы,

влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

* сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
* налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
* -понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
* сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
* стили управления;
* способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
* правила делового общения в коллективе;
* сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
* понятие сегментация рынка;
* методы проведения маркетинговых исследований;
* понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
* организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

**уметь:**

* участвовать в выборе наиболее эффективной ор­ганизационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании па­кета документов для от­крытия предприятия; рассчитывать и планиро­вать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динами­ку;
* анализировать факторы, влияющие на хозяйствен­ную деятельность органи­зации;
* рассчитывать показатели эффективности использо­вания ресурсов организа­ции;
* проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформ­лять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверен­ности на получение мате­риальных ценностей, вести товарную книгу кладов­щика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;

- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством,

* рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;
* анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
* вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
* калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
* рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
* рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
* планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
* выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

- управлять конфликтами и стрессами в организации;

* применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
* анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
* составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
* анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
* прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
* анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
* грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
* проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 86 часов, самостоятельной работы обучающегося – 6 часов, практических занятий – 36 часов.

Итоговый контроль – 10 часов.

**4.6. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для изучения при реализации ОПОП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен

**знать:**

* основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
* права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
* понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
* законодательные акты и иные 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;

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 44 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 40 часов, самостоятельной работы обучающегося – 4 часа, практических занятий – 18 часов.

**4.7. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП. 07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для изучения при реализации ОПОП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

* пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
* обрабатывать текстовую и табличную информацию;
* использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
* использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения;
* применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
* обеспечивать информационную безопасность;
* применять антивирусные средства защиты информации;
* осуществлять поиск необходимой информации.

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**профессиональными компетенциями:**

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 82 часа, самостоятельной работы обучающегося – 4 часа, практических занятий – 72 часа.

Итоговый контроль – 10 часов.

**4.8. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.08 «Охрана труда».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» обучающийся должен

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

**уметь:**

- 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 сроки ее заполнения и условия хранения;

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 46 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов, самостоятельной работы обучающегося – 10 часов, практических занятий – 14 часов.

**4.9. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 68 часов, самостоятельной работы обучающегося –4 часа, практических занятий – 46 часов.

**4.10. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учёт».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учёт» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учёт» является составной частью профессионального учебного цикла (вариативная часть).

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учёт» обучающийся должен

**знать:**

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;

- методологические основы бухгалтерского учёта, его счета и двойную запись;

- бухгалтерскую отчётность;

- правила определения продажных цен и методику калькуляции;

- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;

- калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;

- составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;

- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учёт»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 132 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 90 часов, самостоятельной работы обучающегося – 42 часа, практических занятий – 26 часов.

**4.11. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.11 «Рисование и лепка»**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.11 «Рисование и лепка» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.11 «Рисование и лепка» является составной частью профессионального учебного цикла (вариативная часть).

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 «Рисование и лепка» обучающийся должен

**знать:**

- технику рисунка;

- понятие о цвете;

- последовательность работы над рисунком;

- законы композиции для декоративного оформления тортов;

- язык скульптуры и динамику объема.

**уметь:**

- подбирать композиции кондитерских изделий;

- подбирать композиции рисунка;

- рисовать с натуры;

- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;

- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.

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

**общими компетенциями**:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.11 «Рисование и лепка»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 82 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 68 часов, самостоятельной работы обучающегося – 14 часов, практических занятий – 26 часов.

**5. Профессиональные модули**

**5.1. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимоза­меняемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимен­та;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с уче­том требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабри­катов;

контроле хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное ис­пользование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требова­ний к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизме­рительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую доку­ментацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сы­рья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотиче­ских и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассор­тимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологическо­го оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготов­лении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения об­работанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

Всего – 168 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 140 часов, самостоятельной работы обучающегося – 18 часов, практических и лабораторных занятий – 66 часов.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.

**5.2. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального мира - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт по:**

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе, авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к без­опасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное ис­пользование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требова­ний к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требовани­ям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изде­лий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требова­ний к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических ве­ществ

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения су­пов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассор­тимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформ­ления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно­го ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной про­дукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про­дуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02 «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»**

Всего – 204 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 168 часов, самостоятельной работы обучающегося –26 часов, практических и лабораторных занятий 74 часа.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.

**5.3. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужи­вания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива­ния;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, про­изводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления раз­личными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холод­ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к без­опасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, тре­бований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требовани­ям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо­измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, реги­ональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических ве­ществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо­измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хо­лодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформ­ления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про­дуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 142 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 130 часов, самостоятельной работы обучающегося – 18 часов, практических и лабораторных занятий – 40 часов, курсовой проект – 20 часов.

Учебной практики – 36 часов, производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.

**5.4. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об­служивания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслужива­ния;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ­водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в со­ответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различ­ными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе автор­ских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к без­опасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изме­нением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требо­ваний к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требовани­ям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических ве­ществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хра­нить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен­ной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хо­лодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформ­ления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приго­товления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про­дуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления за­явок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Всего – 142 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 118 часов, самостоятельной работы обучающегося – 14 часов, практических и лабораторных занятий – 60 часов.

Учебной практики – 36 часов, производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.

**5.5. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских из­делий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сы­рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пе­каря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери­тельных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу­фабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эс­тетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к без­опасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабри­катов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрика­тов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потреби­телей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное ис­пользование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требова­ний к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требовани­ям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рациональ­ного использования основных и дополнительных ингредиентов, примене­ния ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, за­мес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изде­лий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен­ной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологиче­ского оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз­мерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хле­бобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, при­готовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кон­дитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендо­вые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих сме­сей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изде­лий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности про­дуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Всего – 148 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 124 часа, самостоятельной работы обучающегося – 8 часов, практических и лабораторных занятий – 58 часов.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) –108 часов.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.

**5.6. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецеп­тур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе ав­торских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных кате­горий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовле­нию блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, конди­терских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и дру­гих ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структур­ными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом по­требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужива­ния;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации пита­ния;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществ­лять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудо­вой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.

**знать:**

нормативные правовые акты в области организации питания различ­ных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания; структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кон­дитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и обла­сти ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий ра­ботников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполни­телей;

виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движе­нием готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продук­тов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных от­четов;

процедуры и правила инвентаризации запасов.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»**

Всего – 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 84 часа, самостоятельной работы обучающегося –8 часов, практических и лабораторных занятий –40 часов.

Производственная практика – 108 часов.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.

**5.7. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер», «Повар»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер», «Повар» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер», «Повар» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* и соответству­ющие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 7.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 7.3. Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ПК 7.4. Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий.

ПК 7.5. Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ПК 7.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.

ПК 7.7. Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер», «Повар»**

Всего – 246 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 194 часа, самостоятельной работы обучающегося – 22 часа, практических и лабораторных занятий – 116 часов.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

Демонстрационный экзамен – 12 часов.