Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общеобразовательного цикла

ООД 01 Русский язык.

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций. Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа ориентирована на достижение следующих целей: воспитание гражданина и патриота, 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; 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.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоение дисциплины «Русский язык» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Иностранный язык», «История».

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий: осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; говорение и письмо создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста; В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать: связь языка и истории, культуры русского и других народов; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

<u>ООД 02 Литература</u>

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины

разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций. Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа ориентирована на достижение следующих целей: формирование у студентов коммуникативной компетентности: коммуникативные способности, коммуникативные умения и навыки; систему коммуникативных знаний литературы.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело.. Для освоения дисциплины «Литература» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования. Освоение дисциплины «Литература» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Иностранный язык», «История».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать: образную природу словесного искусства; содержание изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия; должен уметь: воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом

норм русского литературного языка; участия в диалоге или дискуссии; самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости; определения своего круга чтения и оценки литературных произведений; определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

ООД 03 ИСТОРИЯ

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций.
   2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей: 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. Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста. При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы: • многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период; • направленность содержания на

развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления; • внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса; • акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран; • ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем. 3. Требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: • личностных: − сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); − становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; − готовность к служению Отечеству, его защите; −современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; −толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; • метапредметных: − умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; −умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; − владение навыками познавательной, учебно-

исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; −готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; − умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; − умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • предметных: − сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; −владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; − сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; −владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; − сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

.

<u>ООД. 04 Обществознание</u>

1. Область применения программы: Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей: • 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 подростка; • углубление интереса к изучению

социально-экономических и политико-правовых дисциплин; • умение 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. 3. Требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: • личностных: − сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; − российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна); − гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; − толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; − готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; − осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; - ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; • метапредметных: −умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы

деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - владение навыками познавательной, учебно - исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; − готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; − умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; − умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; − владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; • предметных: − сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; − владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; − владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; − сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; − сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; − владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; −сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

ООД. 05 География

Область применения рабочей программы Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. : Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций.
2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: -освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; - 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 в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; -воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; -использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; -понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

ООД. 06 Иностранный язык

Дисциплина «Иностранный язык (английский)» входит в общеобразовательный учебный цикл. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями:

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901Кондитер

Цель дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной).

Задачи дисциплины:

− речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

− языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

− социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

− компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

- учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

− развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Говорение

При развитии умений говорения программа учитывает следующие параметры этого вида речевой деятельности:

− мотив – потребность или необходимость высказаться;

− условия – речевые ситуации;

− цель и функции – характер воздействия на партнера, способ выражения;

− предмет – своя или чужая мысль;

− структура – действия и операции;

− средства – языковой материал;

− типы высказывания – диалоги, монологи;

− наличие или отсутствие опор.

Диалогическая речь

− участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

− осуществлять запрос и обобщение информации;

− обращаться за разъяснениями;

− выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника,

свое мнение по обсуждаемой теме;

− написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Монологическая речь

− делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

− кратко передавать содержание полученной информации;

− рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;

− рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;

− в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

− личное письмо;

− письмо в газету, журнал;

− небольшой рассказ (эссе);

− заполнение анкет, бланков;

− изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);

− составление плана действий;

− написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Рецептивные виды речевой деятельности (аудирование и чтение)

Аудирование

− восприятие на слух и узнавание;

− предвосхищение или вероятностное прогнозирование;

− смысловая догадка;

− сегментирование речевого потока и т.д.

Развитие умений аудирования направлено на понимание:

− основного содержания несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

− выборочной необходимой информации в объявлениях и информационной рекламе;

− относительно полное понимание высказываний собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;

− отделять главную информацию от второстепенной;

− выявлять наиболее значимые факты;

− определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

− ознакомительное чтение – с целью понимания основного содержания сообщений, репортажей, отрывков из произведений художественной литературы, несложных публикаций научно-популярного и технического характера;

− изучающее чтение – с целью полного и точного понимания информации прагматических текстов (инструкций, руководств, рецептов, статистической информации);

− просмотровое/поисковое чтение – с целью выборочного понимания необходимой, интересующей информации из текста статьи, проспекта и т.д.

Обучение чтению предполагает также развитие умений:

− выделять основные факты;

− отделять главную информацию от второстепенной;

− предвосхищать возможные события, факты;

− раскрывать причинно-следственные связи между фактами;

− понимать аргументацию;

− извлекать необходимую, интересующую информацию;

− определять свое отношение к прочитанному.

Особое внимание в соответствии с программой должно уделяться развитию умения понимать основное содержание текстов, включающих незнакомую лексику.

В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать:

Лексический материал – 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов – для продуктивного усвоения.

Грамматический материал

Для продуктивного усвоения:

− простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные

предложения; предложения с оборотом there is/are; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; понятие согласования времен и косвенная речь;

− имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

− артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;

− местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every;

− имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

− наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;

− глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

Для рецептивного усвоения:

− предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French. Предложения с союзами neither…nor, either…or;

− дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;

− глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;

− признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке;

− признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций.

ООД. 07 Математика

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу, связана с освоением

профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значение корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой на практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- выполнять практические расчеты по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать прикладные задачи, в том числе социально-экономические и физические, на нахождение скорости и ускорения;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия чисел, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

ООД. 08 Информатика

Дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
−определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
−использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
−использовать различные информационные объекты, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
−использовать различные источники информации, в том числе электронных библиотек, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
−анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
−использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
−публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
− роль информации и информационных процессов в окружающем мире;

− навыки алгоритмического мышления и методы формального описания алгоритмов, основные алгоритмические конструкции анализа алгоритмов;
− готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки;
− способы представления, хранения и обработки данных на компьютере;
− компьютерные средства представления и анализа данных в электронных таблицах;
− представление в базах данных и простейшие средствах управления ими;
− компьютерно- математические модели и анализ соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
− навыки и умения по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
− основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
− средства защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ООД. 09 Физическая культура

Дисциплина относится к группе общеобразовательных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности;

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;

- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;

- разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;

- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;

- психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;

- способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;

- правила использования спортивного инвентаря и оборудования;

- средства профессионально-прикладной физической подготовки.

ООД. 10 Основы безопасности жизнедеятельности

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный учебный цикл, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины:

− 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)

Задачи дисциплины:

− 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 учащихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины обучающийся должен знать:

− принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.

− основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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;

− организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке;

− основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

− порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ООД. 11 ФИЗИКА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные

связи с дисциплинами: ЕН 01.Химия, ЕН 02. Экологические основы природопользования, ОП 09. Безопасность жизнедеятельности, а также с профессиональным модулем ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины: дать представление о предмете физика и значении физических знаний в сельском хозяйстве.

Задачи дисциплины:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факторы, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, интернете, научно-популярных статьях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, абсолютная температура, внутренняя энергия, средняя кинематическая энергия частиц вещества, количество теплоты;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

ООД. 12 ХИМИЯ

Дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу из обязательной предметной области .Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с общепрофессиональной дисциплиной ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Цель дисциплины:

Сформировать представление о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач.

Задачи дисциплины:

− формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического зна-ния для каждого человека;

− формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;

− развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оце-ночные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

− приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− пользоваться химической терминологией и символикой;

− обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;

− применять методы познания при решении практических задач;

− давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям

− применять правила техники безопасности при использовании химических веществ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

− представлений о месте химии в современной научной картине мира;

− о роли химии в формировании кругозора человека для решения практических задач;

− основополагающие химические понятия, теории, законы и закономерности

− основные методы научного познания, используемые в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;

− основные правила техники безопасности при работе с химическими веществами.

ООД. 13 БИОЛОГИЯ

Дисциплина принадлежит к общеобразовательному учебному циклу из обязательной предметной области .

Учебная дисциплина имеет межпредметные связи с общепрофессиональными дисциплинами ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья, ОП.08 Охрана труда.

Цель дисциплины: дать представление о предмете биология и значении о биологических системах, истории развития современных представлений о живой природе; овладение умениями обосновывать место и роль

биологических знаний в практической деятельности людей; воспитание убежденности в возможности познания живой природы; использовать приобретенные биологические знания и умения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно - научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; необходимость сохранения многообразия видов;

-решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания; описывать особенности видов по морфологическому критерию;

-выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

-сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать вывод и обобщения на основе сравнения и анализа;

-анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

-находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

-строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

-сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

-вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

-биологическую терминологию и символику.

2. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

Учебная дисциплина принадлежит к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, связана с освоением учебной дисциплиной ОГСЭ.02 История.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 картин 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.

ОГСЭ.02 История

Учебная дисциплина принадлежит к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, связана с освоением учебной дисциплиной ООД.03 История.

В результате освоения дисциплины «История» обучающийся должен знать:

− основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

− периодизацию всемирной и отечественной истории;

− современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

− особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

− основные исторические термины и даты;

В результате освоения дисциплины уметь:

− анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

− различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

− устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

− представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта,реферата, рецензии;

− использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям

современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

− использования навыков исторического анализа при критическом восприятии

получаемой извне социальной информации;

− соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

− осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке:

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;

– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

– артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

– наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,

– производные от some, any, every.

– глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Общие умения

– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

– осуществлять запрос и обобщение информации;

– обращаться за разъяснениями;

– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) квысказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

– завершать общение;

Монологическая речь

– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

– кратко передавать содержание полученной информации;

– рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;

– рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;

– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

– небольшой рассказ (эссе);

– заполнение анкет, бланков;

– изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);

– составление плана действий;

– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

– основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

– необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

– отделять главную информацию от второстепенной;

– выявлять наиболее значимые факты;

– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

– извлекать необходимую, интересующую информацию;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

ОГСЭ.04 Физическая культура

Дисциплина относится к группе общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Цель дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;

- проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;

- разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;

- соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;

- психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;

- способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;

- правила использования спортивного инвентаря и оборудования;

- средства профессионально-прикладной физической подготовки.

ОГСЭ.05 Психология общения

Учебная дисциплина ОГСЭ05 "Психология общения" входит в состав дисциплин общего гуманитарного и социально - экономического цикла. Межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями:

ОП.04 Организация обслуживания;

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины 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.

3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01 Химия

Учебная дисциплина «Химия» относится к математическому и общему естественно-научному циклу**.** Межпредметные связи с учебными дисциплинами: ООД.11 Физика; ЕН.02 Экологические основы природопользования и профессиональным модулем

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины 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

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу. Межпредметные связи с дисциплинами: ООД.12 Химия, ОУД.13 Биология, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- условия 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;

- природноресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

4. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами:

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья;

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства

и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки

хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- 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 назначение, 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.

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами:

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания;

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины 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; 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.

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами:

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов сырья;

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины 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.

ОП 04. Организация обслуживания

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Межпредметные связи с учебными дисциплинами;

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания;

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

ОП 08. Охрана труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− 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 дисциплины 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.

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Учебная дисциплина входит в основную образовательную программу как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с учебной дисциплиной ОГСЭ.05 Психология общения и профессиональным модулем ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины обучающийся должен знать:

− понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;

− принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;

− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

− 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).

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящим в образовательную программу специальности:

ОП 02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»;

ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины обучающийся должен знать:

− основные понятия автоматизированной обработки информации;

− общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

− базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

− состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

− основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

ОП.08 Охрана труда

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение организаций питания, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» вместе с учебными дисциплинами цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

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

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

Содержание программы «Безопасность жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

− 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 обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 дисциплины обучающийся должен знать:

− принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.

− основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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;

− организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на неё в добровольном порядке;

− основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

− область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

− порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ОП.10 Экономика отрасли

Учебная дисциплина Экономика отрасли является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

и обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем
видам деятельности ФГОС по данной специальности.
Содержание программы представлено следующими темами:
Тема 1 Отрасль и организация в условиях рыночной экономики.
Тема 2 Материально-техническая база организации.
Тема 3 Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда.
Тема 4 Производственная программа и оборот предприятия питания.
Тема 5 Издержки, цена, доходы и прибыль.
Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
Умения

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия питания;
- анализировать планировать объемы деятельности и финансовые ресурсов предприятий питания
- разрабатывать мероприятия по повышению эффективности деятельности предприятий питания

Знания
- понятие отрасли, её специфика и перспективы развития;

- основные технико-экономические показатели деятельности предприятия питания и методика их расчета;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятий питания, показатели их использования;
- способы экономии ресурсов, энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) предприятия питания;
- оплата труда работников предприятий питания.

ОП.11 Национальная кухня

Рабочая программа учебной дисциплины ОП15 Национальные кухни является вариативной частью ППССЗ и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: блок дисциплин общепрофессионального цикла
Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Целью освоения дисциплины «Национальные кухни» является формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
• использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности;
• владеть навыками приготовления национальных блюд народов Российской

Федерации, стран СНГ, Европы.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
• историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры;
• факторы, влияющие на технологию и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы; • особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.
• Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.
• Приготовлять блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
• Подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне.
• Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

ОП.12 Методы исследования сырья

Учебная дисциплина является вариативной частью основной профессиональной
образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.
Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина Методы исследования сырья относится к общепрофессиональным дисциплинам..
Цели и задачи дисциплины требования к результатам освоения дисциплины:
уметь:
• выполнять качественный и количественный анализ химическими и физико-химическими методами на основе измерения величины аналитического сигнала;
• выполнять анализ некоторых промышленных и природных объектов на основе самостоятельного выбора схемы анализа и методики его проведения;
• оформлять результаты анализа с учетом метрологических характеристик.
знать:
• основные теоретические положения, лежащие в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов идентификации и опре-

деления веществ;

• природу и сущность явлений, процессов в различных химических системах, лежащих в основе химических и физико-химических методов анализа; специфичность аналитического сигнала и особенности его измерения в различных методах анализа;

• основы химических методов качественного и количественного анализа.

ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

Область применения программы

Учебная дисциплина Бухгалтерский учет в общественном питании является частью программы подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО.

Место учебной дисциплины
в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели и задачи учебной дисциплины
требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

-составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;

-составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

Иметь представление: о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности.

Знать:

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;

-- организацию, методы документальное оформление учета на предприятиях;

-порядок проведения и оформления инвентаризации;

-механизм ценообразования на продукцию и услуги.

ОП.14 Метрология и стандартизация

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в общепрофессиональный учебный цикл (ОП14) вариативная часть
Цели и задачи учебной дисциплины
- требования к результатам освоения учебной дисциплины:
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
– использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
– основные понятия метрологии,
– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность,
– формы подтверждения соответствия;
– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
– терминологию и единицы измерения в соответствии с действующими ста ндартами и международной системой единиц СИ.

ОП.15 Основы предпринимательской деятельности

Учебная дисциплина входит в вариативную часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- разрабатывать бизнес-план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- заполнять налоговую декларацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- виды налогов;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности.

ОП.17 Моделирование профессиональной деятельности

Дисциплина Моделирование профессиональной деятельности введена за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина «Моделирование профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина.

Обучающийся в ходе освоения дисциплины должен уметь:
- определять виды хозяйствующих субъектов, давать характеристику типам и классам предприятий общественного питания;
- составить схему взаимосвязи групп помещений;
- определять цель и миссию предприятия;
- проводить маркетинговые исследования с целью определения основного сегмента потребителей;
- разрабатывать рекламно-информационные тексты,
-предлагать средства внутренней рекламы, содержание сайта предприятия и пр;
- составлять основное меню предприятия и меню для: комплексного или семейного обеда, бизнес-ланча, банкета, меню для проведения специального мероприятия и т.д.;
- составлять технологические карты на 4-5 блюд разных групп;
- давать характеристику рабочих мест в основных производственных цехах с учётом требований техники безопасности и санитарных правил;
- подбирать технологическое оборудование для основных производственных цехов и вспомогательных помещений.
знать:
- классификацию типов и классов предприятий общественного питания,
-основные категории производственного персонала;

- структуру производства и состав помещений предприятий питания различных типов;
- назначение и размещение производственных цехов и выпускаемый в них ассортимент кулинарной продукции;
- порядок и формы расчета с потребителями за предоставляемые услуги.

ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

Дисциплина Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий введена за счет часов вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Программа дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий составлена в соответствии с потребностями инновационной экономики Тамбовской области и перспективами развития потребительской кооперации.

. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой; - Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность.

Знания

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Основы карвинга;

- Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; - Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;

- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;

- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;

- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

ОП.19 Диетическое питание

Дисциплина «Диетическое питание» введена за счет часов вариативной части

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

Обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:
уметь:
- органолептически оценивать полуфабрикаты для блюд лечебного питания;
-принимать решения по организации приготовления полуфабрикатов для блюд лечебного питания
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд лечебного питания.
- выбирать различные способы и приемы подготовки различного вида

сырья для блюд лечебного питания;
- обеспечивать безопасность при приготовлении и хранении готовой пищи.
знать:
- ассортимент блюд лечебного питания;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- основные характеристики и пищевую ценность сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- требования к качеству сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- требования к безопасности хранения сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд лечебного питания;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов сырья для приготовления блюд лечебного питания;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов и сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- методы обработки и подготовки сырья для приготовления блюд лечебного питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд лечебного питания;
- правила хранения блюд лечебного питания.

ОП.20 Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла как общепрофессиональная дисциплина.
Учебная дисциплина «Документационное обеспечение управления» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 09,10, ПК 1.1.
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания
Умения

-проводить формальную проверку документов, проверку по существу;

-организовывать документооборот;

-разбираться в номенклатуре дел;

-осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

-организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

-осуществлять организацию и контроль текущей деятельности

подчиненного персонала.

Знания

-унификации и стандартизации управленческих документов;

-организационные документы – устав;

-учредительные договор, положение;

-распорядительные документы:
– приказ;

-распоряжение, указание, постановление;

-решение, инструкция, протокол;

-справочно-информационные документы:

служебная записка,

объяснительная записка, акт, справка,

служебные письма.

5. Аннотации к программам профессиональных модулей, входящих в основную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Программа профессионального модуля ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы43.00.00 Сервис и туризм.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности - Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.
При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

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.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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

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

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

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.

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературы; требования

к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.

ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

1.2. Место профессионального модуля программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи дисциплины профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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.

При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

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.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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

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.

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, 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;

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;

контроле хранения и расхода продуктов.

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературе; требования к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.

ПМ 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.
При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:
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.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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

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

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

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, видов и форм 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

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературе; требования к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

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.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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

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;
ПК4.4 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.

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:
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.
Программа включает также перечень требований к основной и дополнительной литературе; требования к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.

ПМ 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место профессионального модуля программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности - Организация и

ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.
При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:
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.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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;

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

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ля приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

ПК 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

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

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

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

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

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.

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературе: требования к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы

ПМ 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Программа профессионального модуля ПМ 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.
При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций,включающих в себя способность:
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать
профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

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.

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературе; требования

к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.

ПМ 7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Программа профессионального модуля ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной

программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний, умений и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности – выполнение работ по профессии повар.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Уметь:

Соблюдать правила подготовки и инструкции по работе с технологическим оборудованием;

Выбирать технологическое оборудование в зависимости от технологической операции и эксплуатировать его по назначению; организовывать рабочее место повара;

Определять качество и количество сырья, необходимого для работы; обеспечивать правильное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

Владеть приемами первичной обработки сырья, нарезки продуктов; изготавливать простые полуфабрикаты из различных видов сырья;

Выполнять порционирование, сервировку и оформление блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса; разрабатывать ассортимент несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

Органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции;

Соблюдать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий массового спроса; производить расчет потребного количества сырья по нормативам;

Пользоваться Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические карты на блюда;

Проводить расчеты по формулам; документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;

Оценивать наличие, количество и качество ресурсов;

Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);

Организовывать их хранение до момента использования;

Распределять задания в соответствии с квалификацией;

Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;

Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;

Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;

Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций;

Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;

Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ;

Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты;

Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой;

Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости;

Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.

Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с использованием кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры;

Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов;

Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий;

Определять степень готовности изделий при выпечке;

Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации;

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Знать:

Классификацию сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья для приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;

Требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

Организацию рабочих мест; правила пользования весоизмерительным оборудованием;

Ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий массового спроса; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовой кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий;

Варианты сочетания различных видов сырья, основных продуктов, вкусовых добавок, пряностей и приправ для создания гармоничных блюд и изделий;

Виды гарниров, заправок, соусов и правила их подбора к различным группам блюд;

Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;

Технологию приготовления кулинарной продукции массового спроса и мучных и кондитерских изделий;

Соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении ассортимента несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

Технику и правила порционирования мясных и рыбных блюд, блюд из птицы; варианты сервировки, оформления, способы и температуру подачи несложных блюд и изделий массового спроса;

Методы контроля и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовой продукции;

Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов не сложной кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;

Методы обслуживания посетителей, основы деловой культуры, профессиональной этики и эстетики;

Основы санитарии и правила личной гигиены; санитарно-пищевое законодательство;

Способы предупреждения пищевых отравлений;

Органолептические способы определения степени готовности и качества готовой кулинарной продукции и изделий;

Правила пользования Сборниками рецептур блюд кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий, расчета количества сырья по нормативам;

Приемы, техники и технологии оформления, декорирования и дизайна готовой продукции;

Требования к документальному оформлению отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;

Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания;

Методику расчета энергетической ценности пищевых рационов;

Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;

Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, требования к личной гигиене персонала;

Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;

Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций;

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления;

Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий;

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды;

Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции;

Методы контроля качества выполнения работ;

Виды возможных дефектов и способы их устранения;

Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении;

Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

При организации процесса изучения профессионального модуля преподаватель создает образовательное пространство для формирования у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 7.1.1 Осуществлять технологический процесс механической кулинарной

обработки сырья.

ПК 7.1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления несложных блюд: кулинарных изделий массового спроса, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

ПК 7.1.3. Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.

ПК 7.1.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее дефекты.

ПК 7.2.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 7.2.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.2.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.2.4. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

Подготовке производственного помещения и сырья к работе;

Работы с технологическим оборудованием;

Механической кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;

Разработки ассортимента несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

Приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;

Порционирования, сервировки и оформления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

Контроля безопасности готовой кулинарной продукции массового спроса;

Работы со Сборником рецептур; нормативно-технологической документацией;

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;

Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера;

Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы;

Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов;

Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературе; требования к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.

. **ПМ 8 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

Программа профессионального модуля ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597 н.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения программы:

Целью изучения профессионального модуля является приобретение студентами теоретических знаний, умений и практических навыков в области освоения основным видом профессиональной деятельности – выполнение работ по профессии кондитер.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Уметь:

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженного, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности;

пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и

шоколадной продукции, при их тепловой обработке;

Специфика производственной деятельности организации,

технологические процессы и режимы производства кондитерской и

шоколадной продукции;

Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью

улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

Знать:

Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции

Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах,

необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции

Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения

Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции

Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской шоколадной продукции ассортимента

В результате освоения данного профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 8.1.1 Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.

ПК 8.1.2 Осуществлять технологический процесс приготовления несложных блюд: кулинарных изделий массового спроса, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

ПК 8.1.3. Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.

ПК 8.1.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее дефекты.

ПК 8.2.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 8.2.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.2.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.2.4. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

Освоение программы способствует формированию практического опыта в:

Подготовке производственного помещения и сырья к работе;

Работы с технологическим оборудованием;

Механической кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;

Разработки ассортимента несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

Приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;

Порционирования, сервировки и оформления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

Контроля безопасности готовой кулинарной продукции массового спроса;

Работы со Сборником рецептур; нормативно-технологической документацией;

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;

Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера;

Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы;

Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов;

Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Программа включает также перечень к основной и дополнительной литературе; требования к материально – техническому и кадровому обеспечению реализации программы.