Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение

«Международный колледж сервиса»

**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**для специальности среднего профессионального образования**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**по программе подготовки специалистов среднего звена**

**(срок освоения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования)**

**Общие положения**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена предполагает освоение обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена с присвоением квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу». Срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 мес. Аннотации размещены согласно циклам учебных дисциплин и профессиональных модулей.

**ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины**

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 Математика

ОУД.05 История

ОУД.06 Физическая культура

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.08 Астрономия

ОУД.09 Родная литература

ОУД.10 Информатика

ОУД.11 Химия

ОУД.12 Биология

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.04 Физическая культура/Физическая культура адаптационная

ОГСЭ.05 Психология общения

ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.07 Семьеведение

**ЕН.01 Математический и общий естественно-научный цикл дисциплин**

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Математика

**ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания

ОП.04 Организация обслуживания

ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры

ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд

**П.00 Профессиональный цикл**

**ПМ.00 Профессиональные модули**

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

МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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.

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)

МДК.07.01 Товароведение продовольственных товаров

МДК.07.02 Технология приготовления блюд

МДК.07.03 Технология приготовления кондитерских изделий

МДК.07.04 Технология приготовления хлебобулочных изделий

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Русский язык**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**Метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

**Предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений 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;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Русский язык», должен обладать элементами общих компетенций:

OK 1. 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 Российской Федерации с учетом особенностейсоциального и культурного контекста.

0К 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – литература, татарский язык, родная литература, история, обществознание.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **126 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **108 часов**;

теоретических – 30 часов;

практических – 70 часов;

консультации – 12 часов;

промежуточной аттестации – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **не предусмотрено.**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.02 Литература**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.02 Литература**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

• сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития 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;

• готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

• эстетическое отношение к миру;

• совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

• использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз- личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**Метапредметных:**

• умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

•умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

• умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

• 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;

**Предметных:**

• сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

• сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

• владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

• владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

• владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

• знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

• сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

• способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

• владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

• сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Литература », должен обладать элементами общих компетенций:

OK 1. 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 Российской Федерации с учетом особенностейсоциального и культурного контекста.

0К 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Реализация содержания учебной дисциплины «Литература» имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – русский язык, татарский язык, родная литература, история, обществознание.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **156 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **144 часа**;

консультации – 6 часов;

промежуточной аттестации – 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **не предусмотрено.**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.03 Иностранный язык**

**паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины**

**ОУД.03 Иностранный язык**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования-естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

**Метапредметных:**

**-**умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

-владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

**Предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Иностранный язык», должен обладать **элементами общих компетенций**:

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

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплиной с общеобразовательного цикла - География, Обществознание, История, Русский язык, Математика

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки –**144 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –**144 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **не предусмотрено**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.04 Математика**

**1. ПАСПОРТ  ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.04 «МАТЕМАТИКА**»

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной** **программы**: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**:

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

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

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

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных**:

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 информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;

**предметных:**

сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Математика», должен обладать элементами общих компетенций**:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – экономика отрасли и предприятия, астрономия,химия.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**:

Объем образовательной нагрузки – 213 часа, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем 195– часа;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

Консультации- 12 часов

Экзамен- 6 часов

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.05 История**

1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 05 ИСТОРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 05 «История» обеспечивает достижение 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;

− сформированность мировоззрения, соответствующего 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, 6 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 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 исторической информации, критически её 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 7 науке, её 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.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.05 История обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «История», должен обладать элементами общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла – Экономика отрасли и предприятия, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Обществознание, Литература, География, Мировая художественная культура.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 129 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 117 часов;

консультации - 6 часов;

промежуточная аттестация- экзамен - 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.06** **Физическая культура**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.06 Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение следующих результатов:

**личностных:**

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обу­чению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, непри­ятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це­ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории са­мостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно­оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Ро­диной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учеб­ные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с ис­пользованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (воз­растной и спортивной), экологии, ОБЖ;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной дея­тельности, моделирующих профессиональную подготовку;

**предметных:**

умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельно­сти для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно­спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Физическая культура», должен обладать элементами **общих компетенций**:

Таблица 1

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| --- | --- |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – психологии (воз­растной и спортивной), охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **144**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **144 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **не предусмотрено**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.

**Метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения

и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

**Предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы:

- законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

- прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Основы безопасности жизнедеятельности», должен обладать **элементами общих компетенций**:

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 Российской Федерации с учетом особенностейсоциального и культурного контекста.

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – Экономика отрасли и предприятия, охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **70 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **70 часов**;

теоретическое обучение – 50 часов;

лабораторные и практические работы – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **не предусмотрено.**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.08 Астрономия**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 08 АСТРОНОМИЯ**

**1.1 Область применения программы:** Программа учебной дисциплины ОУД. 08 Астрономия является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.08 Астрономия относится к общеобразовательному циклу. Она охватывает широкий спектр вопросов о разнообразных свойствах объектов природы, которые можно рассматривать как единое целое. Астрономия - неотъемлемая составляющая культуры: определяя мировоззрение человека, оно проникает и в гуманитарную сферу, и в общественную жизнь.

Основу астрономии представляет физика - наука о природе, изучающая наиболее важные явления, законы и свойства материального мира. В физике устанавливаются универсальные законы, справедливость которых подтверждается не только в земных условиях и в околоземных пространствах, но и во всей Вселенной. В этом заключается один из существенных признаков физики как фундаментальной науки.

В целом учебная дисциплина ОУД.08 «Астрономия», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, позволяет сформировать у обучающихся целостную естественно-научную картину мира, пробудить у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины** **– требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Содержание программы ОУД.08 «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями астрономии, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

-воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений астрономии для развития цивилизации и повышения качества жизни;

- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.08 «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

***Личностных*:**

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

− объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области астрономии, физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

− готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

***Метапредметных*:**

− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

− применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

− умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

***Предметных*:**

− сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области астрономии, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

− сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

− сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами астрономических наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

− владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

− сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Астрономия», должен обладать элементами общих компетенций:

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.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла–охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных компьютерных презентаций.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – 36часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –36 часов;

теоретическое обучение – 30 часов;

лабораторные и практические занятия- 6 часов;

самостоятельной работы обучающегося – непредусмотрено.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.09 Родная литература**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Родная литература**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли родного языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на родном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием родного языка, так и в сфере родного языка.

**Метапредметных:**

**-**умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

-владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

**Предметных:**

- сформированность коммуникативной **иноязычной** компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике, умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и других стран;

- достижение порогового уровня владения родным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями родного языка, использующими данный язык как средство общения;

- сформированность умения использовать родной язык как средство для получения информации из источников в образовательных и самообразовательных целях.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Родная литература», должен обладать **элементами общих компетенций**:

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 реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – татарский язык в профессиональной деятельности, история, обществознание, русский язык, литература.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего 144 часа,

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 144 часа,

в том числе:

- теоретического обучения - 144 часа;

- лаб. и практических занятий

консультации

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.10 Информатика**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.10 Информатика**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.10 «Информатика» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:** чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

**Метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения

и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

**Предметных:**

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Информатика», должен обладать элементами общих компетенций:

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.

Познавательные - обеспечивают исследовательскую компетентность, умение работать с информацией (работа с учебными моделями, использование знакосимволических средств, общих схем решения), выполнение логических операций сравнения, анализа, обобщения, классификации.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального (иного) цикла – Экономика отрасли и предприятия, охрана труда.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **122 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **122 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **не предусмотрено**

теоретическое обучение – 42 часа

практические занятия – 80 часов

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.11 Химия**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Химия**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.11 «Химия» обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

− умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.

**Метапредметных:**

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**Предметных:**

− сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

− владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОУД 11 «Химия», должен обладать элементами общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами – Биология, физика, математика.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **120 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **108 часов**; в том числе:

– теоретического обучения – 88 часов;

– лаб. и практических занятий – 20 часов;

консультации – 6 часов;

промежуточная аттестация – 6 часов.

Самостоятельная учебная работа – не предусмотрено

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОУД.12 Биология**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД. 12 Биология**

**1.1Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 12 Биология обеспечивает достижение следующих результатов:

**Личностных:**

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами.

**Метапредметных:**

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

**Предметных:**

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОУД 12 Биология должен обладать элементами общих компетенций (далее- ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами – Химия, экология, экологические основы природопользования, микробиология, физика, математика.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **72 часа**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **72 часа**;

– теоретического обучения –56 часов;

– лаб. и практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.01 Основы философии**

**1. паспорт** **рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «основы философии»**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «основы философии» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель учебной дисциплины – сформировать представление о основах философии. Развить творческие способности обучающихся.

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «основы философии», преподаваемая студентам призвана решить следующие задачи:

- формируются у студентов представления о философии, социальной ценности системы мировоззрения как единственного цивилизованного способа упорядочения общественных отношений;

- рассматриваются теоретические и методологические основы науки, ее взаимосвязь с другими гуманитарными науками и специальными дисциплинами;

- даются необходимые знания действующего законодательства, регулирующего общественные и профессиональные отношения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- уметь применять правовые нормы в профессиональной деятельности− уметь применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

- уметь оформлять документацию в соответствии с требованиями− государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации уметь организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных уметь выявлять признаки коррупционного поведения;

- уметь разграничивать коррупционные и схожие некоррупционные явления в различных сферах жизни общества; уметь определять характер вреда, причиняемый общественным отношениям коррупционным поведением граждан, должностных лиц; уметь определять причины необходимости борьбы с коррупцией в политической системе общества; знать основные законодательные акты и другие нормативные документы,

- регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации знать правовое регулирование партнерских отношений в гостиничном бизнесе;

- знать права и обязанности работников в сфере профессиональной− деятельности знать общие требования к документационному обеспечению управления в индустрии гостеприимства знать стандарты, нормы и правила ведения документации;

- знать роль и значение делопроизводства в системе управления гостиницей знать нормативно-правовое регулирование организации хранения личных вещей и миграционного учета в гостинице;

- знать права потребителей в гостиничном бизнесе;

- знать систему документооборота;

- знать характеристики основной нормативной документации, регулирующей взаимоотношения гостиниц и потребителей;

- знать специфику договорных отношений с гостями отеля;

- знать общее представление о системе наказаний за коррупционные преступления;

- знать характер вреда, наносимого коррупцией экономическим отношениям;

- знать основные направления государственной антикоррупционной политики;

- знать основные меры по профилактике коррупции.

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01 | выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Умение самостоятельно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умение ставить цели, мотивировать деятельность по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Умение самостоятельно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты. |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего 48 часов;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 38 часов, в том числе:

- теоретического обучения - 38 часов;

- лабораторных и практических занятий - 0 часов;

- самостоятельной работы - 10 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.02 История**

**1. паспорт** **рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»**

1.1. Область применения рабочей программы.

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель учебной дисциплины – сформировать представление о основах философии. Развить творческие способности обучающихся.

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История», преподаваемая студентам призвана решить следующие задачи:

рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий ХХ- начала ХХ1 вв.;

показать направления взаимовлияниям важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;

сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;

показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти ХХ века в современно социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (ХХ и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 01 | выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03 | планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности. |
| ОК 05 | осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Умение самостоятельно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умение ставить цели, мотивировать деятельность по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Умение самостоятельно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты. |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, инструменты и оборудование в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. | критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников. |
| ПК 1.3. | Согласовывать с клиентом комплекс эстетических услуг по результатам тестирования с учетом его пожеланий. | рынок эстетических услуг и современные тенденции развития рынка эстетических услуг. |
| ПК 3.1. | Выполнять различные виды косметических процедур по уходу за телом с использованием современных технологий. | способы и виды косметических процедур;  особенности спроса и предложения в рынка эстетических услуг.  особенности работы с различными категориями клиентов. |

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего 48 часов;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 38 часов, в том числе:

- теоретического обучения - 38 часов;

- лабораторных и практических занятий - 0 часов;

- самостоятельной работы - 10 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к Общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели курса:

воспитание гражданина и патриота; формирование представления об английском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия английского языка; овладение культурой межнационального общения;

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

освоение знаний об английском 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:** общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы: переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности, самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:** лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, должен обладать элементами **общих и профессиональных компетенций (далее- ОК, ПК)**:

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать соответствующими профессиональными компетенциями (далее - ПК),

ПК 1. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 4. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами профессионального цикла – Техническое оснащение и организация рабочего места, Организация обслуживания, Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Учебной нагрузки обучающегося- 164часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 164 часа

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОгСЭ.04 Физическая культура**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующие цели:

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

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

З.1 - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

З.1- основы здорового образа жизни,

З.2 – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности,

З.2 – способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности,

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

У.1 – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

У.2 – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственными стандартам по легкой атлетике, гимнастике, лыжам, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма,

У.3 – подготовка к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах РФ

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Физическая культура», должен обладать элементами **общих компетенций**:

Таблица 1

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| --- | --- |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – психологии (воз­растной и спортивной), охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **344 часа**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **164 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **180 часов**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 Физическая культура адаптационная**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения программы**

1.1.1. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв.

Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям/профессиям среднего профессионального образования. Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей и является частью обеспечения адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.1.2. Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нервно-психическими заболеваниями). Программа предназначена для организации занятий по физической культуре студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО.

1.1.3. Программа адаптационной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального образования или профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.1.4. Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культураотносится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

результате освоения дисциплины «ОГСЭ.04 Адаптивная физическая культура» обучающийся должен уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

1.3.1. Рабочая программа ориентирована на достижение следующие цели:

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

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

З.1 - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

З.1- основы здорового образа жизни,

З.2 – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности,

З.2 – способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности,

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

У.1 – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

У.2 – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственными стандартам по легкой атлетике, гимнастике, лыжам, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Физическая культура», должен обладать элементами **общих компетенций**:

Таблица 1

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| --- | --- |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – психологии (воз­растной и спортивной), охрана труда, безопасность жизнедеятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **344 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **164 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **180 часов**

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.05 Психология общения**

**1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делопо программе подготовки специалистов среднего звена. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Цели дисциплины: дать представление о целях, функциях и видах общения; способствовать овладению знаниями, умениями и навыками межличностного общения, формированию у студентов гуманитарного мышления, соответствующих психологических и нравственных качеств как необходимых условий повседневной деятельности и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

научить технике и приёмам эффективного общения в профессиональной деятельности;

научить приёмам саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- научить решать разнообразные психологические проблемы в сфере межличностной, межкультурной, межэтнической и деловой коммуникации с использованием психологических приемов и средств.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

уметь: планировать, прогнозировать и анализировать деловое общение; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; устанавливать деловые контакты с учетом особенностей партнеров по общению и соблюдением делового этикета; использовать эффективные приемы управления конфликтами;

знать: цели, функции, виды и уровни общения; структуру коммуникативного акта и условия установления контакта; роли и ролевые ожидания в общении; специфику профессионального общения специалиста по гостиничному сервису; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; влияние индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; закономерности формирования и развития команды; особенности социально-психологического климата на предприятиях.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОГСЭ.05 Психология общения, должен обладать элементамиобщих и профессиональных компетенций:

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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами Семьеведение, Технология планирования профессиональной карьеры.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) 48 часа,

том числе:

Самостоятельная учебная работа 10 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 38 часов,

том числе:

теоретического обучения 30 часов,

практических занятий 8 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТАТАРСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Знать/понимать:**

- связь языка и истории, культуры татарского 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 татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

- образную природу словесного искусства;

**аудирование и чтение**

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное) 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 татарского 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.

**Уметь:**

- 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

- 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 татарской 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:

а) создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм татарского литературного языка;

б) участие в диалоге или дискуссии;

в) самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

г) определения своего круга и оценки литературных произведений

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Татарский язык в профессиональной деятельности», должен обладать **элементами общих и профессиональных компетенций:**

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 реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – родная литература, русский язык, литература, история, обществознание, география.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего 36 часов,

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 32 часа, в том числе:

- теоретического обучения

- лаб. и практических занятий – 32часа;

- самостоятельная учебная работа **–** 4 часа;

- консультации

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.07 Семьеведение**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.07 «СЕМЬЕВЕДЕНИЕ»**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованадля повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОГСЭ.07 «Семьеведение» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу в учебном плане специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью учебной дисциплины является формирование у слушателей дисциплины системы социальных представлений о закономерностях функционирования институтов брака и семьи в современном российском обществе.

В результате изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- получение знаний о современном состоянии брачно-семейных отношений;

- анализ форм, моделей супружества; формирование личной модели семейных отношений.

В результате изучения дисциплины «Семьеведение» обучающийся **должен уметь:**

**-**  находить необходимую информацию по вопросам современного брака и семьи в научной и научно-популярной литературе;

- использовать знания, полученные в процессе обучения и в результате самостоятельного поиска фамилистической информации, в практике жизни;

- применять модели конструктивного поведения в рамках семейных ролей;

- сформировать модель своей будущей семьи.

В результате изучения дисциплины «Семьеведение» обучающийся **должен знать:**

- основные понятия семьеведения;

- основы брака и семьи как фактора стабильности общества; брачный возраст, мотивы брака и развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы браков;

- духовно-культурные основания семьи: добрачное поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестры в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства;

- кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод, его причины; дети после развода;

- правовые основы функционирования институтов брака и семьи;

- социальная защита семьи: охрана материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «Семьеведение», должен обладать элементами общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплиной ОГСЭ.05 Психология общения.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

**Объем образовательной программы (академических часов) 39** часов,

в том числе:

Самостоятельной работы обучающегося 3 часа.

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 36 часов,

в том числе:

всего 36 часов,

теоретического обучения 36 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ЕН.01 Химия**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ЕН. 01 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Химия» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

учебная дисциплина ЕН.01 Химия дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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 реакций;

- 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

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ЕН.01 Химия должен обладать элементами общих компетенций (далее- ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного цикла – химия, математика, биология, и общепрофессионального - микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; безопасность жизнедеятельности, охрана труда.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **156 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **110 часов**;

– теоретического обучения –66 часов;

– лаб. и практических занятий – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – **34 часа.**

консультации – 6 часов;

промежуточная аттестация – 6 часов;

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

в результате освоения учебной 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.

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природно-ресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ЕН.02 Экологические основы природопользования должен обладать элементами общих компетенций (далее- ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного цикла – химия, математика, биология, ОБЖ; и общепрофессионального - безопасность жизнедеятельности, охрана труда.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего 36 часов в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий – 32 часа, в том числе:

– теоретического обучения –32 часа;

– лаб. и практических занятий – не предусмотрено;

– самостоятельная учебная работа – 4 часа.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ЕН.03 Математика**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.03 Математика**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профиль получаемого профессионального образования- естественно- научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованадля повышения квалификации по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ЕН.03 Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**: составлять вероятностные модели по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению;

сформировать понятийный аппарат по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать**:

- основные теоремы;

- основные формулы;

- основные определения ;

-основные методы решения задач;

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

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

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

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного цикла – Математика.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часа;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

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

1**. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.**

1.1. Область применения программы.

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

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− использовать лабораторное оборудование;

− определять основные группы микроорганизмов;

− проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

− обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

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

− производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

− осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

− проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

− рассчитывать энергетическую ценность блюд;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

− основные понятия и термины микробиологии;

− классификацию микроорганизмов;

− морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

− генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

− роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

− характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

− особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

− основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

− 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;

− схему микробиологического контроля;

− пищевые вещества и их значение для организма человека;

− суточную норму потребности человека в питательных веществах;

− основные процессы обмена веществ в организме;

− суточный расход энергии;

− состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

− физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

− усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

− нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

− назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

− методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций представленные в таблице 1:

Таблица 1. – Общие и профессиональные компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Общие и профессиональ  ные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональ  ной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, | Актуальный профессиональ  ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | задачи. Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных  источников нужных ресурсов, в том числе  неочевидных  Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональ ной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональ  ной и смежных областях. Методы работы в профессиональ  ной и смежных сферах  Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональ  ной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять | Планирование информацион | Определять задачи поиска | Номенклатура информационных |
| поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональ  ной деятельности | ного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональ  ных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирова  ние отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпре  тация полученной информации в контексте профессиональ  ной деятельности | информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска | источников применяемых в профессиональ  ной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное | Использование актуальной нормативно-правовой | Определять актуальность нормативно-правовой | Содержание актуальной нормативно-правовой |
| Профессиональ  ное и личностное развитие | документации по специальности. Применение современной научной профессиональ  ной терминологии. Определение траектории профессиональ  ного развития и самообразования | документации в профессиональ  ной деятельности. Выстраивать траектории профессиональ  ного и личностного развития | документации. Современная научная и профессиональ  ная терминология. Возможные траектории профессиональ  ного развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно заимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное  поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловечес  кие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональ  ной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереже  нию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбереже  ние на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбереже  ния в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональ  ной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональ  ной деятельности Пути обеспечения  ресурсосбереже  ния |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональ  ной деятельности | Применение средств информатизации и информацион  ных технологий для реализации профессиональ  ной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональ  ных задач.  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональ  ной документацией на государственном  и иностранном языке | Применение в профессиональ  ной деятельности инструкций на государственном и иностранном  языке. Ведение общения на профессиональ  ные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональ  ные и бытовые) Понимать тексты на базовые профессиональ  ные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональ  ные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональ  ные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональ |
| ные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и  профессиональ  ная лексика) лексический минимум,  относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональ  ной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональ  ной направленности |
| ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |  | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.  Использовать | Требования производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, |
|  |  | нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.  Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.  Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.  Обеспечивать условия, сроки хранения готовой продукции. | продуктов и материалов.  Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи.  Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального (иного) цикла – ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОУД.11, ЕН.01 Химия, ОУД.12 Биология, ЕН.01 экологические основы природопользования, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»:

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 74 часа, нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий – 52 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 20 часа;

- практических занятий – 32 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

- консультации – 2 часа;

- экзамен – 6 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья**

**паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Область применения рабочей программы.

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением общих и профессиональных компетенций, входящим в образовательную программу.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной 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 учебной 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

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

3.4.2. 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:

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.

3.4.3. 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:

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.

3.4.4. 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:

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.

3.4.5. 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:

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

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

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 104 часа, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

теоретическое обучение- 44 часа;

лабораторные и практические занятия – 34 часа;

консультация - 2 часа;

промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организаций питания**

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.**

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Общие и профессиональные компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Общие и профессиональ  ные компетенции | Дескрипторы сформирован  ности (действия) | Уметь | Знать |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональ  ной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех  возможных | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональ  ной и смежных |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов получен ного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональ  ной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | областях. Методы работы в профессиональ  ной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки резуль татов решения задач професси  ональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональ | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональ  ных задач. | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональ  ной деятельности Приемы структурирования информации |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ной деятельности. | Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональ  ной деятельности | Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное  Профессиональ  ное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории | Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональ  ная |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | научной профессиональ  ной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | Профессиональ  ного и личностн  ого развития | терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно  Взаимодейство  вать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональ  ной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодейство  вать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществ лять устную и письменную коммуникацию на государствен  ном языке с учетом особенностей социального и культурного  контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональ  ной тематике на государственном языке Проявление толерантность в  рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное  поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональ  ной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональ  ной деятельности; Обеспечивать ресурсосбереже  ние на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбереже  ния в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональ  ной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональ  ной деятельности Пути обеспечения  ресурсосбереже  ния |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК 09. Использовать информацион  ные технологии в профессиональ  ной деятельности | Применение средств информатизации и информацион  ных технологий для реализации профессиональ  ной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональ  ных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональ  ной документа  цией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональ  ной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональ  ные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональ  ные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональ  ные темы  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональ  ные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональ  ные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональ  ная лексика)  лексический минимум, относящийся к |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональ  ные темы | описанию предметов, средств и процессов профессиональ  ной деятельности особенности произношения правил чтения текстов профессиональ  ной направленности |
| 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производствен  ного персонала (определять | Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве. Выявлять риски в области | Должностные инструкции  Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | объекты контроля, периодичность и формы контроля) | безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.  Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве.  Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях | охраны труда персонала ресторана.  Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Проводить инструктаж работников по |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  | безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда  Принимать решения в чрезвычайных ситуациях |
| ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара.  Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями  Контроль безопасной эксплуатации | - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, | Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; требования охраны труда, пожарной безопасности и производствен  ной санитарии в организации питания; виды, назначение, |

Продолжение таблицы 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | технологического оборудования, производствен  ного инвентаря, инструментов, весоизмеритель  ных приборов | посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций  - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья | правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель  ных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального (иного) цикла – охрана труда, 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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»:

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 72 часа, нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий – 50 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 23 часа;

- практических занятий – 27 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

- консультации – 2 часа;

- экзамен – 6 часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.04 Организация обслуживания**

паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной 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 планменю структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы;

− составлять и оформлять меню,

− обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы

− обслуживать иностранных туристов

− эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе производство обслуживания

− осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

− предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

− соблюдать правила ресторанного этикета;

− производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

− изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 напроизводство, 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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

3.4.2. 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:

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.

3.4.3. 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:

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.

3.4.4. 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:

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

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

3.4.5. 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:

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

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

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

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – 94 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –72 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

теоретическое обучение- 28 часов;

лабораторные и практические занятия – 44 часов;

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг**

***1.*** ***ОБЩАЯ*** ***ХАРАКТЕРИСТИКА*** ***ПРОГРАММЫ*** ***УЧЕБНОЙ*** ***ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг относится к общепрофессиональному циклу учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.3.** **Цель** **и** **планируемые** **результаты** **освоения** **дисциплины:**

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 кононической теории;

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

− виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),

− сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;

− классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

− цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

− этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;

− факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

− функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

− виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

− понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

− понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

− источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

− учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

− понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

− требования к реализации продукции общественного питания;

− количественный и качественный состав персонала организации;

− показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;

− формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

− состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

− механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

− основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

− понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;

− сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

− налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

− понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;

− сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

− стили управления;

− способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе;

− сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; − понятие сегментация рынка;

− методы проведения маркетинговых исследований;

− понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);

− организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шиф* *р* *комп.* | *Наименование* *компетенций* | Дискрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
| *ОК* *01* | Выбирать способы решения задач профессиональ ной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | эффективного поиска. Выявеление всех возможных источников необходимых ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий  Оценка рисков на Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации, Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию. | и/или проблемы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы для выполнения плана; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| *ОК* *2* | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональ ной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| *ОК* *3* | Планировать и реализовывать собственное профессиональ ное и личностное | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной | Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | развитие. | (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента | терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента |
| *ОК* *4* | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейство вать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Управление конфликтами и стрессами | Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности  Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами |
| *ОК* *5* | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственно м языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке  Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.  Этику и правила делового общения |
| *ОК* *7* | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереж ению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях |
| *ОК* *9* | Использовать информационн ые технологии | Применение средств информатизации и информационных | Применять средства информационных технологий для | Современные средства и устройства информатизации, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | в профессиональ ной деятельности. | технологий для реализации профессиональной деятельности | решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| *ОК* *10* | Пользоваться профессиональ ной документацией на государственно м и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач  Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности  Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |
| *ОК* *11* | Планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональ ной сфере. | Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела | Основы предпринимательской деятельности  Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Составление Бизнес- плана Умение презентавать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела | в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план  Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Порядок выстраивания презентации  Виды кредитных банковских продуктов |
| ПК 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. | Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров | Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.  Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.  Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню. |
| Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Оценивать конкурентоспособн ость набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные | применяемые в настоящее время. Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции. | типом кухни в регионе |
| Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню | Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL. Составлять понятные и привлекательные описания блюд. Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости про-дуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд. | Рекомендации по оформлению меню и формат меню. Системы ценообразования на блюда.  Факторы, влияющие на цену блюд.  Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL. Программное обеспечение R-Keeper |
| Презентация нового меню. | Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам Выбирать формы и методы презентации меню. Взаимодействовать с потребителем в целях презентации | Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | новых блюд меню. Владеть профессиональной терминологией |  |
| Совершенствование ассортимента и меню | Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать  различные способы оптимизации меню | Примеры успешного ресторанногоменю, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействи я с другими подразделения ми. | Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности. | Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации.  Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы.  Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны.  Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов бригады/команды. Конфиденциальность информации на предприятиях питания. Личные обязанности и ответственность |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | бригадира на производстве. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира. Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира.  Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов.  Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства.  Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров работников. |
| ПК 6.3. | Организовыват ь ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | Проверка уровня обеспеченности ресурсами | Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия | Способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов. Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах.  Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | запасов Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве. | последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве.  Личные обязанности и ответственность работника данного уровня |
| Проверка уровня обеспеченности ресурсами | Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве. Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве. | Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве.  Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области |
| Заказ и получение продуктов, материалов на кухню | Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ресторана/кондитерс кий цех ресторана | Определять ассортимент и тип предварительной обработки не-обходимых продуктов. Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа. Составлять заказ в письменном виде. Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ.  Уточнять исполнение | взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве. |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) | Наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий. Предоставлять обратную связь членам бригады/команды. Вести учет рабочего времени членов бригады/команды. Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных ус-ловий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать | Санитарные правила и нормы (СанПиН) Должностные инструкции  Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана.  Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда  Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени времени  Стандарты на основе ХАССП  ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безо-пасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего тру-дового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасност и на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за | руководителей, специалистов и других служащих  4-е издание, дополненное |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | безопасные и благоприятные условия работы на производстве |  |
| 6.5 | Контроль качества выполнения работ | Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства. Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение | Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.  Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (челове-ческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее).  Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству про-дукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства  планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства | производства и после-дующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реа-лизации продукции производства.  Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей.  Правила поведения в конфликтных ситуациях.  Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований.  Анализ результатов лабораторных исследований.  Личные обязанности и ответственность работника данного |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | (определять объекты, периодичность и формы контроля).  • Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства.  • Использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства.  • Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства.  • Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях | уровня в области контроля качества приготовления продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции произ-водства |
| ПК 6.5. |  | Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей | Выявлять необходимость в обучении работников. Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей. Планировать программы обучения. Планировать организацию мастер­классов, тренингов, | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.  Виды инструктажей, их назначение.  Роль наставничества в обучении на рабочем месте. |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами профессионального цикла –Организация обслуживания, Правовые основы профессиональной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 104, в том числе:

всего учебных занятий – 78;

теоретического обучения – 36;

лаб. и практических занятий –42;

самостоятельная учебная работа – 18;

консультации- 2;

промежуточная аттестация- 6.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

**1. паспорт** **рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Область применения рабочей программы ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда;

уметь:

* ориентироваться в общих вопросах производства пищевой продукции;
* применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», должен обладать **элементами общих и профессиональных компетенций**:

|  |  |
| --- | --- |
| Общие компетенции | Показатели оценки результата |
| ОК 1. Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | Умение понимать сущность и выбрать способы решения задач профессиональной деятельности своей будущей профессии, проявлять к ней интерес. |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Умение организовывать поиск, анализ и интерпретацию информации по праву, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Умение решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Умение работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Умение обрабатывать и осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Умение самостоятельно проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умение ставить цели, мотивировать деятельность по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Умение самостоятельно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Умение быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Показатели оценки результата |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла – История, Обществознание, Основы безопасности жизнедеятельности, Экономика отрасли и предприятия, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего 40 часов;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий 32 часов, в том числе:

- теоретического обучения - 26 часов;

- лабораторных и практических занятий - 6 часов;

- самостоятельной работы - 8 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем образовательной программы (академических часов) всего | 40 |
| Нагрузка во взаимодействии с преподавателем  Всего учебных занятий: | 32 |
| - теоретического обучения | 26 |
| - лабораторные и практические работы | 6 |
| Консультации | 0 |
| Промежуточная аттестация | 0 |
| Самостоятельная учебная работа | 8 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

**1.1. Область применения программы**

1.1.1. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям/профессиям среднего профессионального образования. Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей и является частью обеспечения адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.1.2. Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нервно-психическими заболеваниями).

1.1.3. Программа адаптационной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального образования или профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ. Преподавание данного курса происходит с использованием адаптированной компьютерной техники.

1.1.4. Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью дисциплины является формирование у обучающихся–инвалидов и лиц с ОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы.

*Задачи* дисциплины:

- дать обучающимся представление об основах и механизмах социальной адаптации;

- дать обучающимся представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов, основах гражданского, семейного, трудового законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты, образования и занятости;

- научить обучающихся работать с нормативными правовыми документами;

- научить обучающихся защищать свои права в соответствии с законодательством в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

- научить обучающихся анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» обучающийся **должен уметь**:

- использовать нормы позитивного социального поведения;

- использовать свои права адекватно законодательству;

- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

- составлять необходимые заявления, обращения;

- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

- механизмы социальной адаптации;

- основополагающие международные документы относящиеся к правам инвалидов;

- основы гражданского и семейного законодательства;

- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

- основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;

- функции органов труда и занятости населения.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину «ОП.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», должен обладать элементами общих компетенций (далее- ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**1.4.** **Характеристика группы, в которой реализуется программа:**

Рабочая программа предназначена для лиц с ОВЗ. Данная группа лиц характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

-низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

-неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

-память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долго временной, механическая над логической;

-наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

-несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

-ограниченные представления об окружающем мире;

-отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью),

болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.

- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

-отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

1.5. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – охрана труда, безопасность жизнедеятельности, технология планирования карьеры, основы предпринимательской деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **40 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **32 часа**, из них:

- теоретического обучения - 26 ч.

- лабораторно-практических занятий – 6 ч.

самостоятельной работы обучающегося – 8 ч.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специальности (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованадля повышения квалификации по программе подготовки специалистов среднего звена.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - совокупность теоретических и практических знаний в области информационных технологий и применение их в практической деятельности. Основные задачи: - изучение современных информационных технологий и получение представления о направлении их развития; - использование информационных технологий для решения профессиональных задач

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/уметь, овладеть компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***ПК 6.1*** Участвовать в планировании основных показателей производства  ***ПК 4.1*** Участвовать в разработке проекта производства работ с применением информационных технологий  ***ПК 5.6*** Систематизировать и оценивать опыт в образовательных технологиях  *ПК 8.1* способность использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. | * 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 | * 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОК 04** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05**  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07**  Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | Соблюдать нормы  безопасностию Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09**  Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального (иного) цикла – экономика предприятия, основы безопасности жизнедеятельности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – **96 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **96 часов**;

Теоретическое обучение - 18 часов

Практические задания – 72 часа

Самостоятельная работа - 6 часов

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.08 Охрана труда**

* 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы.

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 08 Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
* проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
* разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
* вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
* вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* системы управления охраной труда в организации;
* законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* обязанности работников в области охраны труда;
* фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
* возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
* порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
* порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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

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

3.4.2. 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:

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.

3.4.3. 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:

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.

3.4.4. 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:

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

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

3.4.5. 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:

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

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

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

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем –30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

теоретическое обучение- 20 часов;

лабораторные и практические занятия – 10 часов;

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для повышения квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цели курса – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

* разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
* прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
* принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
* выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
* своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения учебной 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.

**знать:**

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

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.03 Безопасность жизнедеятельности, должен обладать элементами **общих и профессиональных компетенций (далее- ОК, ПК)**:

**ПК и ОК, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

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.

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

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.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами профессионального цикла – Техническое оснащение и организация рабочего места, Организация обслуживания, Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы (академических часов) всего – 68, в том числе:

теоретического обучения – 36;

лаб. и практических занятий –18;

самостоятельная учебная работа – 14.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры**

**1.паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 «Технология планирования профессиональной карьеры»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена. Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программы повышения квалификации и профессиональной переподготовки) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Целями дисциплины «Технология планирования профессиональной карьеры» являются: формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, позволяющих им успешно осуществлять процесс планирования и продвижения карьеры; обучение планированию профессиональной деятельности, технологии трудоустройства, оптимизации процесса адаптации в профессиональной сфере деятельности.

**Задачи**:

* рассмотреть вопросы планирования карьеры,
* изучить пути достижения целей карьеры,
* рассмотреть роль социальных и экономических факторов в планирования карьеры.

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

* применять техники профессионально-личностного развития;
* использовать приемы саморегуляции в процессе личностного развития;
* определять перспективы и направления профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования;
* эффективно взаимодействовать с другими людьми в процессе совместной учебно-профессиональной деятельности;
* осуществлять информационный поиск, обрабатывать и представлять информацию в соответствии с поставленными задачами;
* выявлять проблемы социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению;
* составлять индивидуальный план поиска работы;
* создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры;
* правильно вести себя в момент собеседования с работодателем.

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

* комплекс понятий: профессионализм, профессионал, профессиограмма, культура профессионально-личностного самоопределения, профессиональная карьера;
* свои индивидуальные возможности и способности;
* роль и значение индивидуальной траектории самоопределения и самореализации в современных социально-экономических условиях производства;
* специфику организации рынка труда в условиях конкуренции;
* основные этапы личностно-профессионального самосовершенствования и саморазвития;
* психологию и этику профессиональной деятельности;
* специфику построения профессиональной карьеры;
* сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину ОП.10 Технология планирования профессиональной карьеры, должен обладать элементамиобщих компетенций:

* 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплиной Психология общения.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

**Объем образовательной программы (академических часов)** **156** часов,

в том числе:

**Самостоятельная учебная работа** 24 часа.

**Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем**  **120** часов,

в том числе:

теоретического обучения 60 часов;

практических занятий 60 часов.

**Консультации 6** часов;

**Промежуточная аттестация 6** часов.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении блюд**

1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ общепрофессиональной ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 эстетика и дизайн в оформлении блюд

***1.1 Область применения рабочей программы***

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышенияквалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина ОП.11.

***1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:***

Цель учебной дисциплины – сформировать представление об эстетике и дизайне кулинарной продукции массового производства и в банкетном исполнении. Ознакомление с приемами оформления кулинарных и кондитерских изделий, блюд различными способами. Ознакомление с дизайном конкурсных работ поваров, кондитеров. Развить творческие способности обучающихся.

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

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;

- пользоваться нормативной и специальной литературой;

- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;

- разрабатывать новые виды оформления;

- выбирать отделочные полуфабрикаты 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.

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

- 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;

- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления различных типов отделочных полуфабрикатов;

- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;

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

1.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины ОП.11 «Эстетика и дизайн в оформлении блюд»

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ВД 2 | Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.4. | 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 3 | Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 4 | 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 |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 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 |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки – 56 часов, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 38 часов, из них:

- теоретического обучения - 20 ч

- лабораторно-практических занятий - 18

- самостоятельной работы обучающегося - 10

- консультаций-2

- промежуточная аттестация- 6

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

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

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **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;  **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;  **иметь практический опыт 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. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **249** часа, в том числе:

теоретическое обучение – **35 часов;**

лабораторно-практических занятий ̶ **20 часов**;

самостоятельная учебная работа ̶ **14 часов;**

учебной практики ̶ **72 часа;**

производственной практики ̶ **72 часа;**

консультаций **‒ 24 часа;**

демонстрационный экзамен **-12 часов**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| 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 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.01**

**3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.01**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессио  нальных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | Кон  суль  тации |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | Самостоятельная учебная работа | | Практика | |
| Учеб  ная,  час  ов | Произ  водст  вен  ная  часов |
| Все го,  ча  сов | в т.ч. лабора  торные работы и практи  ческие занятия | в т.ч., курсовая работа (про ект),  часов | Все го,  ча  сов | в т.ч., курсо  вая рабо  та (про ект),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 1.1.-1.4. | Раздел 1 Организация  процессов приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрика  тов | 38 | 26 | 8 |  | 6 |  |  |  | 6 |
| ПК1.1-1.4. | Раздел 2  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрика  тов | 43 | 29 | 12 | 8 |  |  | 6 |
| ПК 1.1.-1.4. | Учебная, производствен  ная практика | 144 |  |  |  |  |  | 72 | 72 |  |
|  | Консультации | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
|  | Демонстрацион  ный экзамен | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **249** | **55** | **20** | **0** | **14** | **0** | **72** | **72** | **24** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

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

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями:

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, 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

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| 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 | ***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.  ***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.  ***иметь практический опыт 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. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **370 часов**, в том числе:

теоретическое обучение – **32 часа;**

лабораторно-практических занятий ̶ **48 часов;**

курсовая работа – **16 часов;**

самостоятельная учебная работа ̶ **18 часов;**

учебной практики ̶ **72 часа;**

производственной практики ̶ **144 часа;**

консультаций ̶ **28 часов;**

демонстрационный экзамен ̶ **12 часов**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведения 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 том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 2 | Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.02**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес  сиональ  ных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | | Кон  суль  та  ции |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | Самостоятельная учебная нагрузка | | Практика | |
| Все го,  ча  сов | В т.ч.  лабора  торные  работы | | В  Т.ч.  курсовая | Все  го,  ча  сов | в т.ч., курсовая рабо  та (про ект),  часов |  |  |
| Учебная,  час  ов | Произ  вод  ствен  ная  часов |
| и практи  ческие занятия | работа (про ект),  час. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 10 |  |
| ПК 2.1.-2.2. | Раздел 1  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 40 | 26 | 6 | 8 | | 6 |  |  |  | 8 |
| ПК2.1-2.8. | Раздел 2  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 90 | 70 | 42 | 8 | | 12 |  |  |  | 8 |
| ПК 2.1.-2.8. | Учебная, производствен-  ная практика | 216 |  |  |  | |  |  | 72 | 144 |  |
|  | Консультации | 12 |  |  |  | |  |  |  |  | 12 |
|  | Демонстрацион-  ный экзамен | 12 |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **370** | **96** | **48** | **16** | | **18** |  | **72** | **144** | **28** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

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

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03.**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОССПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК.3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| 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 | ***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;  ***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;  ***иметь практический опыт в:***  - разработке ассортимента холодной 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 холодных 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. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **288 часа**, в том числе:

теоретическое обучение – **26 часов**;

лабораторно-практических занятий ̶ **34 часа;**

самостоятельная учебная работа ̶ **12 часов;**

учебной практики ̶ **72 часа;**

производственной практики ̶ **108 часов;**

консультации **̶ 24 часа;**

демонстрационный экзамен **– 12 часов.**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) когмпетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 3 | Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холдных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.03**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес  сиональ  ных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | Кон  суль  та  ции |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | Самостоятельная учебная нагрузка | | Практика | |
| Учебная,  час  ов | Произ  водст  вен  ная  часов |
| Все го,  ча  сов | В т.ч.  лабора  торные | В т.ч.  курсовая | Все  го,  ча  сов | в т.ч., курсовая рабо  та (про ект),  часов |
| работы и практи  ческие занятия | работа (про ект),  час. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 3.1.-3.2. | Раздел 1  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 38 | 26 | 10 |  | 6 |  |  |  | 6 |
| ПК 3.1-2.7. | Раздел 2  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 46 | 34 | 24 |  | 6 |  |  |  | 6 |
| ПК 3.1. 3.8. | Учебная, производ -ственная практика | 180 |  |  |  |  |  | 72 | 108 |  |
|  | Консультации | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
| ПК 3.1. 3.7. | Демонстрацион-  ный экзамен | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **288** | **60** | **34** |  | **12** |  | **72** | **108** | **24** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

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

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| 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 | ***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;  ***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;  ***Иметь практический опыт в:***  - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, 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. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **250 часов**, в том числе:

теоретическое обучение – **26 часов;**

лабораторно-практических занятий ̶ **30 часов**;

самостоятельная учебная работа ̶ **14 часов;**

учебной практики ̶ **72 часа;**

производственной практики ̶ **72 часа;**

консультации  **̶ 24 часа;**

демонстрационный экзамен ̶ **12 часов.**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 4 | 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 |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.04**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес  сиональ  ных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | | | Кон  суль  тации |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | | | Самостояте  льная учебная работа | | Практика | |
| Учебная,  час  ов | Произ  водст  вен  ная  часов |
| Всего ча | В т.ч. лабора  торные | | | В т.ч. курсо  вая | Все  го,  ча  сов | в т.ч., курсовая рабо  та (про ект),  часов |
| сов | | работы и практи  ческие занятия | работа (про ект),  час. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 4.1.-4.2. | Раздел 1  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 38 | 26 | | 10 |  | | 6 |  |  |  | 6 |
| ПК 4.1-4.6. | Раздел 2  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 44 | 30 | | 20 |  | | 8 |  |  |  | 6 |
| ПК 4.1. 4.6. | Учебная, производ ственная практика | 144 |  | |  |  | |  |  | 72 | 72 |  |
|  | Консультации | 12 |  | |  |  | |  |  |  |  | 12 |
| ПК 4.1. 4.6. | Демонстрацион  ный экзамен | 12 |  | |  |  | |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **250** | **56** | | **30** |  | | **14** |  | **72** | **72** | **24** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

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

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОССПО 43.02.15Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

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

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

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| 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 | ***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;  ***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;  ***Иметь практический опыт в:***  - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кондитера, пекаря, подготовке 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - контроле хранения и расхода продуктов. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **330 часов**, в том числе:

теоретическое обучение – **54 часа**;

лабораторно-практических занятий ̶ **44 часа;**

самостоятельная учебная работа ̶ **16 часов**;

учебной практики ̶ **72 часа**;

производственной практики ̶ **108 часов;**

консультаций **– 24 часа;**

демонстрационный экзамен **– 12 часов.**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 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 |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных  полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.05**

**2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес  сиональ  ных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы (академических часов | | | | | | | | Кон  суль  та  ции |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | Самостоятельная учебная работа | | Практика | |
| Учебная,  час  ов | Произ  водст  вен  ная  часов |
| Все го,  ча  сов | в т.ч. лабора  торные работы  и практи  ческие занятия | в т.ч., курсовая работа (про ект),  час. | Все  го,  ча  сов | в т.ч., курсо  вая работа (про ект),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 5.1.-5.2. | Раздел 1  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 38 | 26 | 12 |  | 6 |  |  |  | 6 |
| ПК 5.1-5.6. | Раздел 2  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 88 | 72 | 32 |  | 10 |  |  |  | 6 |
| ПК 5.1. 5.6. | Учебная, производ ственная практика | 180 |  |  |  |  |  | 72 | 108 |  |
|  | Консультации | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
| ПК 5.1. 5.6. | Демонстрацион  ный экзамен | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **330** | **98** | **44** | **0** | **16** | - | **72** | **108** | **24** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОССПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

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

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного | **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;  **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.  **иметь практический опыт в:**  разработке различных видов меню, разработке 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;  осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **218 часов**, в том числе:

теоретическое обучение – **22 часа**;

лабораторно-практических занятий ̶ **32 часа;**

курсовая работа **- 16 часов**

самостоятельная учебная работа ̶ **8 часов**

учебной практики ̶ **36 часов;**

производственной практики ̶ **72 часа;**

консультаций  **̶ 24 часа;**

демонстрационный экзамен **̶ 12 часов**

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного |
| 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 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.06**

**3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.06**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессио  нальных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы (академических часов) | | | | | | | | Кон  суль  та  ции |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | Самостояте  льная учебная работа | | Практика | |
| Учебная,  час  ов | Произ  водст  вен  ная  часов |
| Все го,  ча  сов | в т.ч. лабора  торные работы  и практи  ческие занятия | в т.ч., курсовая работа (про ект),  часов | Все  го,  ча  сов | в т.ч., курсовая рабо  та (про ект),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 6.1.-6.5. | Раздел 1  Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 78 | 70 | 32 | 16 | 8 |  |  |  | 8 |
| ПК 6.1.-6.5. | Учебная, производствен  ная практика | 108 |  |  |  |  |  | 36 | 72 |  |
|  | Консультации | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
| ПК 6.1.-6.5. | Демонстрацион-ный экзамен | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **218** | **70** | **32** | **16** | **8** |  | **36** | **72** | **20** |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07**

***1.1. Область применения программы***

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОССПО 43.02.15Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 7.1.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы

ПК 7.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.8. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.9. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПК 7.11. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.12. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен, на развитие набора общих компетенций.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основной вид деятельности | | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ***Знать:***  ***-***требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.  ***Уметь:***  -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.  ***Иметь практический опыт в:***  - подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  - в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  - в ведении расчетов с потребителями. | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ***Знать:***  *-*требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  ***Уметь:***  *-*подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  ***Иметь практический опыт в:***  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ***Знать:***  -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. ***Уметь:***  -рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  ***Иметь практический опыт в:***  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -ведении расчетов с потребителями |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | ***Знать:***  -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.  ***Уметь:***  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.  ***Иметь практический опыт в:***  - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  - приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  - приготовление, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  - ведение расчетов с потребителями. |

**1.3.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **532 часа**, в том числе:

теоретическое обучение – **64 часа**;

лабораторно-практических занятий ̶ **64 часа;**

самостоятельная учебная работа ̶ **32 часа;**

учебной практики ̶ **108 часов;**

производственной практики ̶ **216 часов;**

консультаций **̶ 24 часа;**

демонстрационный экзамен **– 12 часов**

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код  компетенции | Наименование результата обучения |
| ПК 7.1 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 7.2 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы |
| ПК 7.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 7.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 7.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 7.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 7.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, салатов, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 7.8 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 7.9 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 7.10 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| ПК 7.11 | Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 7.12 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модулЯ ПМ.07**

**3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.07**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессио  нальных компетен  ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной нагрузки (академических часов) | | | | | | | | Кон  сульта  ции |
| Всего часов | Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | | | Самостояте  льная учебная работа | | Практика | |
| Учебная,  час  ов | Произ  водст  вен  ная  часов |
| Все го,  ча  сов | в т.ч. лабора  торные работы и практи  ческие занятия | в т.ч., курсовая работа (про ект),  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсовая рабо  та (про ект),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |  |
| ПК 7.1.-7.2.  ПК 7.9.- 7.12. | Раздел 1 Товароведение продовольственных товаров | 46 | 32 | 16 |  | 8 |  |  |  | 6 |
| ПК 7.1.-7.8. | Раздел 2  Технология приготовления блюд | 46 | 32 | 16 | 8 |  |  | 6 |
| ПК 7.9.-7.12. | Раздел 3  Технология приготовления кондитерских изделий | 46 | 32 | 16 |  | 8 |  |  |  | 6 |
| ПК 7.9.-7.12. | Раздел 4  Технология приготовления хлебобулочных изделий | 46 | 32 | 16 |  | 8 |  |  |  | 6 |
| ПК 7.1-7.12. | Учебная, производствен  ная практика | 324 |  |  |  |  |  | 108 | 216 |  |
|  | Консультации | 12 |  |  |  |  |  |  |  | 12 |
|  | Демонстрацион  ный экзамен | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***ВСЕГО:*** | **532** | **128** | **64** | **0** | **32** |  | **108** | **216** | **36** |