**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.14 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.14 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по для специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при повышении квалификации поваров, кондитеров.

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

учебная дисциплина ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции входит в общепрофессиональный цикла ОПОП.

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

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

* пользоваться нормативной и специальной литературой;
* проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
* органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
* организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
* пользоваться инструментами для карвинга;
* создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
* проявлять свою творческую индивидуальность.

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

* ассортимент и классификацию блюд и закусок;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
* требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
* основные приёмы изготовления украшений;
* простейшие примеры декоративной вырезки;
* основы карвинга;
* правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
* технику и варианты оформления блюд и закусок;
* требования к безопасности хранения блюд и закусок;
* актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося –54 часов,

в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

практической работы обучающегося – 6 часов.

 **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 Безопасность жизнедеятельности**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.10 Безопасность жизнедеятельности, является частью программы подготовки специалистов в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины, может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также, в программах повышения квалификации и переподготовки рабочих кадров.

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная дисциплина направлена на формирование профессиональных и общих компетенций.

Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование 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 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 поддержание 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 программу СПО по профессии должен обладать

профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |
| 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 |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
|  |  |

**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 нее в добровольном порядке;

 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие 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.

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

 Учебным планом для данной дисциплины определено:

максимальная учебная нагрузка обучающегося устанавливается в объёме 83 часа, в том числе:

аудиторная нагрузка обучающегося составляет 47 часов;

практической работа обучающегося - 36 часов.

Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме контрольной работы.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОГП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся

должен уметь:

- соблюдать правила техники безопасности гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ и коммуникационные ПК в профессиональной деятельности;

- создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для обеспечения образовательного процесса;

- осуществлять отбор обучающих программ в соответствии с возрастом и уровнем психического развития обучающихся/воспитанников;

- использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности.

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

- правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ в образовательном процессе;

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых и т.п.) с помощью современных программных средств;

- возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;

- аппаратное и программное обеспечение ПК, применяемое в профессиональной деятельности.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов;

самостоятельная работа обучающегося 26 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**(английский язык)**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

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

1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

Программа предназначена для обучения обучающихся английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой в предприятиях общественного питания, а так же должен *знать:*

* + - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
		- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
	+ простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
	+ предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
	+ имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
	+ артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
	+ имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
* наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
* Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
* глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

*уметь:*

*Общие умения:*

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

 ● владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; ● самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

*Диалогическая речь*

* + - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
		- осуществлять запрос и обобщение информации;
		- обращаться за разъяснениями;
		- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
	+ вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
	+ поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
	+ завершать общение;

*Монологическая речь*

* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
* кратко передавать содержание полученной информации;
* в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

*Письменная речь*

* небольшой рассказ (эссе);
* заполнение анкет, бланков;
* написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

*Аудирование*

* понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
* высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
* отделять главную информацию от второстепенной;
* выявлять наиболее значимые факты;
* определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

*Чтение*

* + извлекать необходимую, интересующую информацию;
	+ отделять главную информацию от второстепенной;
	+ использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
* результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифр** | **Название** | **Дескрипторы** | **Умения** | **Знания** |  |
|  |  | **компетенции** | (показатели |  |
|  | сформированности) |  |  |  |  |  |  |
| ОК 1 | Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличным контекстам | - Распознаваниесложныхпроблемныхситуаций вразличных контекстах;- Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельности;- Определение этаповрешения задачи;- Определениепотребности винформации;- Осуществлениеэффективногопоиска;- Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных;- Разработкадетального планадействий;- Оценка рисков накаждом шагу;- Оценивание плюсови минусовполученногорезультата, своегоплана и егореализации,предложениекритериев оценки ирекомендаций поулучшению плана. | - Распознаватьзадачу и/илипроблему впрофессиональном и/илисоциальномконтексте;- Анализировать и/илизадачупроблему и выделятьеё составные части;- Правильно выявлятьи эффективно искатьинформацию,необходимую длярешения задачи и/илипроблемы;- Составитьдействия,- Определитьнеобходимыересурсы;- Владетьактуальнымиметодами работыв профессиональнойи смежных сферах;- Реализовать составленный. | - Актуальныйпрофессиональный и социальныйконтекст, в которомприходится работать и жить;- Основные источникиинформации иресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте;- Алгоритмвыполнения работ в профессиональныхи смежных областях;- Методы работы в профессиональных и смежных сферах;- Структура плана для решения задач;- Порядок оценкирешения задачпрофессиональнойдеятельности. |
|  | ОК 2 | Осуществлять поиск,анализ и интерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности. | -Планированиеинформационногопоиска из широкогонабора источников,необходимого длявыполненияпрофессиональныхзадач;-Проведение анализаПолученной информации, выделяет вней главные аспекты;-Структурироватьотобраннуюинформацию всоответствии спараметрами поиска;-Интерпретацияполученной информациив контекстепрофессиональнойдеятельности. | -Определять задачипоиска информации;-Определятьнеобходимыеисточникиинформации;-Планировать процесспоиска;-Структурировать получаемуюинформацию;-Выделять наиболеезначимое в перечнеинформации;-Оцениватьпрактическуюзначимостьрезультатов поиска;-Оформлятьрезультаты поиска. | -Номенклатураинформационныхисточниковприменяемых впрофессиональнойдеятельности;-Приемыструктурированияинформации;-Формат оформления результатов поискаинформации. |
|  |
|  |  |
| ОК3 | Планировать иреализовыватьсобственноепрофессиональное иличностное развитие. | -Использованиеактуальной нормативноправовой документациюпо профессии(специальности); - Применениесовременной научнойпрофессиональнойтерминологии. | -Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументации попрофессии(специальности);-Применениесовременной научнойпрофессиональнойтерминологии. | -Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументации попрофессии(специальности);-Применениесовременной научнойпрофессиональнойтерминологии. |
|  |
| ОК4 | Работать в коллективе икоманде, эффективновзаимодействовать сколлегами,руководством,клиентами. | -Участие в деловомобщении дляэффективного решенияделовых задач;-Планированиепрофессиональнойдеятельность. | -Организовыватьработу коллектива и команды;Взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами. | -Психологияколлектива;-Психологияличности;-Основы проектнойдеятельности. |
| ОК5 | Осуществлять устную иПисьменнуюкоммуникацию нагосударственном языкес учетом особенностейсоциального икультурного контекста. | -Грамотно устно иписьменно излагать своимысли попрофессиональнойтематике нагосударственном языке;-Проявлениетолерантность в рабочемколлективе. | -Излагать свои мыслина государственномязыке;-Оформлятьдокументы. | -Особенностисоциального икультурногоконтекста;-Правилаоформлениядокументов. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК6 | Проявлять гражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьОсознанное поведениена основеобщечеловеческихценностей. | -Понимать значимостьсвоей профессии(специальности);-Демонстрацияповедения на основеобщечеловеческихценностей. | -Описыватьзначимость своейпрофессии;-Презентоватьструктурупрофессиональнойдеятельности попрофессии(специальности). | -Сущностьгражданско-патриотическойпозиции;-Общечеловеческиеценности;-Правила поведения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ОК9 | Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности | Применение средствинформатизации иинформационныетехнологии дляреализациипрофессиональнойдеятельности. | -Применять средстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадач;-Использоватьсовременное ПО. | -Современноеоборудование кухни;-Современныетехнологииприготовления пищи. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК 10 | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранном языке. | -Применение впрофессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном ииностранном языке;-Ведение общенияна профессиональныетемы | -Понимать общийсмысл четкопроизнесенныхвысказываний наизвестные темы (профессиональные и бытовые);-Понимать тексты на базовыепрофессиональныетемы;-Участвовать вдиалогах на знакомыеобщие ипрофессиональныетемы;-Строить простыевысказывания о себе и о своейпрофессиональнойдеятельностикратко обосновыватьи объяснять своидействия (текущие и планируемые);- Писать простыесвязные сообщенияна знакомые илиинтересующиепрофессиональныетемы. | -Правила построенияпростых и сложныхПредложений напрофессиональныетемы;-Основные общеупотребительные глаголы(бытовая ипрофессиональнаялексика);- Лексическийминимум,относящийся кописанию предметов, средств и процессовпрофессиональнойдеятельности;- Особенностипроизношенияправила чтения текстов профессиональнойнаправленности. |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа;

практической работы обучающегося 60 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОГСЭ.02. История

**1.Область применения программы**

 Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

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

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

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

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

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

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

- демонстрировать гражданско- патриотическую позицию.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX 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 международных организаций и основные направления их деятельности;

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

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

- ретроспективный анализ развития отрасли.

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

Максимальная учебная нагрузка студента 36 часов, в том числе:

- аудиторная учебная нагрузка студента 20 часов;

- практическая работа студента 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ОП.12 Основы калькуляции и учета**

1. **Область применения программы**

Программа дисциплиныОП.12 Основы калькуляции и учета является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело**.**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплиныОП.11 Основы калькуляции и учета обучающийся **должен уметь:**

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-оформлять документы первичной отчетности по учету

сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам;

В результате освоения дисциплиныОП.06 Основы калькуляции и учета обучающийся **должен знать:**

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

- задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

- правила документального оформления движения материальных ценностей;

- источники поступления продуктов и тары;

- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

- методику осуществления контроля за товарными запасами;

- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- правила торговли;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с

потребителями.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

практической работы обучающегося 12 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания

- подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

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

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

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого

сырья и продуктов;

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

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;

- 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

практической работы обучающегося 24 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. **Область применения программы**

Программа дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

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

В результате изучения предмета 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;

В результате изучения предмета 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 01  |  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 02  |  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03  |  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04  |  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05  |  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06  |  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07  |  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 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. |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часа;

практической работы обучающегося 32 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Организация обслуживания**

1. **Область применения программы**

Программа дисциплиныОП.04 Организация обслуживания является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образование и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области техники обслуживания.

Все вопросы программы рассматриваются с учётом проблем оптимизации и современных требований к рабочему, что обеспечить профессиональную компетентность будущих специалистов.

Целью учебной дисциплины является:
- формирование у студентов представления о технике и технологии обслуживания; - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области техники обслуживания; - подготовка студентов к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

Программой учебной дисциплины предусмотрено изучение форм и методов обслуживания, знакомство с квалификационной характеристикой обслуживающего персонала, подготовкой его к обслуживанию; техникой подготовки торговых помещений к обслуживанию; техникой встречи гостей, принятия заказа; техникой и технологией подачи блюд и напитков; правилами качественного обслуживания.

Изучение теоретического материала предусмотрено сочетать с проведением практических занятий, в ходе которых рассматриваются вопросы, обеспечивающие приобретение студентами необходимых навыков в области техники и технологии обслуживания потребителей услуг общественного питания.

В результате изучения **студенты должны**:

**знать:**

 – технику безопасности в работе официанта; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;

– технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями;

– технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков;

**уметь:**

– использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;

– соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;

– качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа;

– осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;

– получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;

– складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки.

– производить расчёт с посетителями.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения, уделено внимание организации самостоятельной работы студентов, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки, самообразованию.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний по соответствующим темам дисциплины.

В содержании дисциплины по каждой теме приведены требования к формируемым знаниям и умениям.

С целью осуществления контроля уровня усвоения программного материала предусмотрена самостоятельная работа студентов в виде выполнения рефератов, составления конспектов по темам. По окончании курса проводится контрольная работа в форме тестирования, охватывающий основное содержание тем дисциплины и позволяющий сделать заключение об уровне её усвоения студентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

практической работы обучающегося 20 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 09 Охрана труда**

**1. Область применения программы**

Программа дисциплиныОП.09 Охрана труда является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.15 Поварское и кондитерское дело**.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 16675 Повар.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу

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

 приобретение учащимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;

 • организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;

 • правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;

• применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

• оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

• основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;

 • правила производственной санитарии;

• требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;

• организацию технологических процессов и рабочих мест;

• правила электробезопасности;

• технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;

• правила пожарной безопасности.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;

практической работы обучающегося 10 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.**

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

**Цель** дисциплины – получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность, организации оформления гостиничной документации.

**Задачи** дисциплины – изучить законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; закрепить у обучающихся основные модели правомерного поведения в типичных ситуациях; изучить на базе теоретических основы документирования и технологические приемы составления, оформления различных унифицированных форм документов с использованием современных информационных технологий и технических средств обработки информации и коммуникации общих процессов делопроизводства с момента создания документа до его сдачи в архив.

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

- применять правовые нормы в профессиональной деятельности;

- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

- организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных;

- оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации.

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

- нормативно-правовое регулирование организации хранения личных вещей и миграционного учета в гостиницеправа потребителей в гостиничном бизнесе;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- систему документооборота;

- характеристика основной нормативной документации, регулирующей взаимоотношения гостиниц и потребителей;

- специфика договорных отношений с гостями отеля;

- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации;

- правовое регулирование партнерских отношений в гостиничном бизнесе;

- общие требования к документационному обеспечению управления в индустрии гостеприимства;

- стандарты, нормы и правила ведения документации;

- роль и значение делопроизводства в системе управления гостиницей.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

- практической работы обучающегося 12 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.05 Психология общения**

**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 гостиничное дело.

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

Дисциплина является обязательной и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

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

-взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения;

-роли и ролевые ожидания в общении;

-виды социальных взаимодействий;

-механизмы взаимопонимания в общении;

-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

-этические принципы общения;

-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

практической работы обучающегося 12 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение организации питания**

**1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы специальности в соответствии с ФГОС СПО 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организации питания разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1. **Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*Целями* изучения дисциплины являются:

* ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
* подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

*Задачами* изучения дисциплины являются:

* изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
* изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
* изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
* научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

**В результате освоения** дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся *должен уметь, знать* и *иметь практические навыки:*

|  |  |
| --- | --- |
| *иметь практический опыт*  | * организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд, напитков и кондитерских изделий
 |
| *уметь*  | * соблюдать технику безопасности и санитарные нормы
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий
 |
| *знать*  | * характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
* виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
* специфику производственной деятельности организации
* правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации
* технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем
 |

**В результате изучения** дисциплины студент **должен освоить** следующие *общие компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
|  |  |
| 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 поддержания 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. |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;

практической работы обучающегося 40 часов.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.04. Физическая культура**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Физическая культура является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

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

- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии;

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

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

- основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;

- средства профилактики перенапряжения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;

практической работы обучающегося 156 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ. 01 Основы философии**

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена технического профиля.

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

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

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

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

- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей

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

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;

- общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

практической работы обучающегося 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

**1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины ЕН.025 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл ОПОП.

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

Целью дисциплины является формирование у обучающихся экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды.

Задачи курса: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых будущим специалистам для принятия экологически и экономически обоснованных решений в области природопользования.

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

* определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса;
* анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
* соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности

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

* особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
* об условиях устойчивого состояния экосистем и причины

возникновения экологического кризиса;

* природоресурсный потенциал Российской Федерации;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
* методы экологического регулирования;
* понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы экологической безопасности;
* экологические принципы рационального природопользования;
* принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
* задачи и цели природоохранных органов управления и надзора

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **-** 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося **-** 20 часов;

практической работы обучающегося - 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 13 Основы лечебного и социального питания**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки по профессиям16675 «Повар», 16472 «Пекарь», 12901 «Кондитер», 16676 «Повар Судовой»

**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 учебной дисциплины:**

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

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов

-рассчитывать энергетическую ценность блюд

-составлять рационы питания

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

- роль пищи для организма человека

- основные процессы обмена веществ в организме

- суточный расход энергии

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания

-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания

-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы

-понятие рациона питания

-суточную норму потребности человека в питательных веществах

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания

-методику составления рационов питания

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров

-общие требования к качеству сырья и продуктов

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Программой предусмотрены задания по уровням:

- для студентов, испытывающих проблемы в состоянии здоровья, развитии, в соответствии с их образовательными запросами;

- для способных студентов в соответствии с их образовательными запросами.

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

максимальной учебной нагрузки студента **42** часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки студента **30** часов;

практической работы студента **12** часов.

**1.5. Применяемые методы обучения:**

- кейс-технология;

- проблемное обучение;

- ИКТ-технологии;

- здоровье сберегающие технологии.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.16 Организация производства предприятия общественного питания**

1. **Область применения программы**

Программа дисциплиныОП.16 Организация производства предприятия общественного питания является частью программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образование и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области техники обслуживания.

Все вопросы программы рассматриваются с учётом проблем оптимизации и современных требований к рабочему, что обеспечить профессиональную компетентность будущих специалистов.

Целью учебной дисциплины является:
- формирование у студентов представления о технике и технологии обслуживания; - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области техники обслуживания; - подготовка студентов к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

Программой учебной дисциплины предусмотрено изучение форм и методов обслуживания, знакомство с квалификационной характеристикой обслуживающего персонала, подготовкой его к обслуживанию; техникой подготовки торговых помещений к обслуживанию; техникой встречи гостей, принятия заказа; техникой и технологией подачи блюд и напитков; правилами качественного обслуживания.

Изучение теоретического материала предусмотрено сочетать с проведением практических занятий, в ходе которых рассматриваются вопросы, обеспечивающие приобретение студентами необходимых навыков в области техники и технологии обслуживания потребителей услуг общественного питания.

В результате изучения **студенты должны**:

**знать:**

 – технику безопасности в работе официанта; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену официанта; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;

– технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями;

– технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков;

**уметь:**

– использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;

– соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;

– качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа;

– осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;

– получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;

– складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки.

– производить расчёт с посетителями.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения, уделено внимание организации самостоятельной работы студентов, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки, самообразованию.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний по соответствующим темам дисциплины.

В содержании дисциплины по каждой теме приведены требования к формируемым знаниям и умениям.

С целью осуществления контроля уровня усвоения программного материала предусмотрена самостоятельная работа студентов в виде выполнения рефератов, составления конспектов по темам. По окончании курса проводится контрольная работа в форме тестирования, охватывающий основное содержание тем дисциплины и позволяющий сделать заключение об уровне её усвоения студентами.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

практической работы обучающегося 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Основы финансовой грамотности**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.11 Основы финансовой грамотности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**учебная дисциплина ОП.11 Основы финансовой грамотности относится к общепрофессиональному циклу.

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

***Цели учебной дисциплины:***

* приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
* развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
* формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

***Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:***

* ***личностных*:**
* гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего как своё право на получение банковского вклада в размере страхового лимита, так и свою обязанность возвращать кредиты;
* владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской деятельности и жизни семьи;
* ответственное отношение к семье - стремление к повышению её благосостояния путём правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия рисков, связанных с получением этих услуг;
* понимание устройства банковской системы в России, её значимости для каждого человека;
* осознание того, что вступление в отношения с банком должно осуществляться не спонтанно, под воздействием рекламы, а по действительной необходимости и со знанием способов взаимодействия;
* понимание сути банковских вкладов и зависимости доходности от многих условий;
* понимание необходимости оценки своего финансового состояния и возможностей при взятии кредита как дополнительного финансового обязательства;
* понимание сути кредита и основных условий кредитования;
* понимание того, к чему может привести неисполнение своих кредитных обязательств и как уменьшить риски;
* осознанное неприятие рисков, связанных с игрой на рынке FOREX;
* осознание того, что деньги могут работать и приносить доход;
* понимание возможной доходности и рискованности осуществления операций на фондовом рынке;
* готовность к образованию, в том числе самообразованию, при осуществлении каких - либо операций на фондовом рынке;
* осознание того, что инвестирование средств в фондовый рынок требует серьёзной работы и анализа, а также постоянного внимания, чтобы вовремя уловить важные изменения;
* понимание того, что инвестиционные риски выше, чем риски по банковским вкладам;
* гражданская позиция ответственного члена российского общества, осознающего свои права на получение налоговых вычетов и обязанность платить налоги, уважающего закон и правопорядок;
* нравственное сознание и поведение в отношении уплаты налогов, основанное на понимании того, на что идут налоги в государстве;
* ответственное отношение к семье, связанное с пониманием необходимости своевременной уплаты налогов и осознанным неприятием рисков, связанных с их неуплатой;
* гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего как своё право на получение пенсии, так и обязанность получать не «серую», а официальную зарплату;
* бережное, ответственное и компетентное отношение к своему здоровью посредством инвестирования в него денежных средств, в том числе с использованием такой услуги, как добровольное медицинское страхование;
* готовность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности по нахождению способов увеличения своей будущей пенсии;
* осознание того, что нужно не только полагаться на государственную пенсионную систему, но и создавать свои программы накопления средств на старость, в том числе используя страхование жизни;
* понимание существования рисков в окружающем мире и возможности их снижения через систему страхования;
* осознание того, что человек может сам повлиять на своё будущее;
* осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных и общественных проблем;
* гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего права и обязанности наёмного работника, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности и роста личных доходов;
* владение этикой трудовых отношений;
* понимание роли финансового менеджмента в условиях современной российской экономики и важности ведения правильной бухгалтерии фирмы;
* понимание причин банкротства фирм для осознанного принятия решения о дальнейшем сотрудничестве с данной фирмой;
* понимание роли профсоюзов в улучшении положения наёмных работников и связи деятельности профсоюзов с безработицей;
* владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми при реализации групповых проектов;
* способность к творческой и ответственной деятельности при разработке бизнес-планов;
* ответственное отношение к семье, выражающееся в понимании рискованности занятия бизнесом и возможности потерпеть неудачу;
* осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов через понимание сложности и ответственности занятия бизнесом;
* гражданская позиция члена российского общества, осознающего не только свои права, но и ответственность перед другими людьми за возможное непредумышленное нанесение им материального ущерба через страхование гражданской ответственности;
* готовность к труду и образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни как условию успешной предпринимательской деятельности;
* осознание необходимости продуманного начала своей бизнес - деятельности;
* гражданская позиция ответственного члена российского общества, уважающего закон и не поддающегося на уловки финансовых мошенников;
* ответственное отношение к своей семье, основанное на понимании наличия финансовых рисков в современной экономике и необходимости иметь финансовую подушку безопасности на случай чрезвычайных жизненных ситуаций;
* понимание необходимости быть осторожным в финансовой сфере, проверять поступающую информацию из различных источников (из рекламы, от граждан, из учреждений);
* осознание того, что деньги необходимо хранить в надёжном месте;
* понимание того, как строятся финансовые пирамиды и как не попасться на предложения их организаторов;
* ***метапредметных*:**
* организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
* принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
* работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
* брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий;
* самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
* пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния;
* оценивать надёжность банка;
* сравнивать условия по вкладам для выбора наиболее оптимального варианта для решения своих финансовых задач;
* оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи и связанные с этим риски;
* оценивать необходимость приобретения жилья в ипотеку и выбирать подходящий вариант;
* принимать решение о необходимости инвестирования денежных средств тем или иным способом;
* соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках и паевых инвестиционных фондах (ПИФах);
* различать средства граждан в банках, которые застрахованы Системой страхования вкладов (ССВ), от тех средств, которые не застрахованы ССВ;
* учитывать сумму страхового лимита при размещении денежных средств на банковских депозитах;
* обращаться за страховым возмещением по вкладу или текущему счёту, если у их банка отозвали лицензию;
* пользоваться своими банковскими картами по всему миру;
* не путать дебетовую карту с кредитной;
* использовать банковскую карту для оплаты в торговых точках;
* использовать банковскую карту для оплаты покупок в Интернете;
* пользоваться банкоматами;
* различать вклад с капитализацией процентов и вклад без капитализации процентов;
* рассчитывать ожидаемый доход от размещения сберегательного вклада без капитализации и с капитализацией процентов;
* делать выбор между различными видами сберегательных вкладов;
* определиться со сроком вклада;
* выбирать, в какой валюте хранить деньги;
* правильно выбирать банк для размещения сберегательного вклада;
* в случае необходимости внимательно читать договор с банком;
* оценивать целесообразность и реальность взятия кредита;
* рассчитывать размер ежемесячной выплаты по кредиту;
* определить, во сколько обойдётся кредит и может ли семья его себе позволить;
* оценивать отношение между расходами и использованием кредитной ответственности;
* различать банковский кредит и микрокредит;
* соотносить вид кредита с его целью;
* пользоваться рефинансированием ипотечного кредита;
* отличать сберегательный сертификат от сберегательного вклада;
* определять стоимость пая ПИФа при покупке и продаже;
* определять, насколько рискованным является ПИФ;
* пользоваться кредитной картой;
* различать ситуации, когда стоит, а когда не стоит пользоваться кредитной картой;
* получать необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ, коммерческих банков и Агентства по страхованию вкладов;
* находить и интерпретировать рейтинги банков;
* при необходимости получать ряд финансовых консультаций разной степени точности и беспристрастности;
* идентифицировать ту рекламу, которая может оказывать влияние на людей, чтобы заставить их купить банковские продукты;
* оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране;
* выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях;
* оценивать степень риска конкретного инвестиционного продукта;
* соотносить доходность и риск при размещении сбережений в ценных бумагах;
* снижать риски с помощью услуг страховых организаций;
* отличать систематический риск от несистематического;
* снижать риски при формировании инвестиционного портфеля;
* рассчитывать изменение стоимости денег во времени;
* сравнивать облигацию и сберегательный вклад с точки зрения их преимуществ и недостатков;
* различать государственные и корпоративные облигации с точки зрения их рискованности;
* определять, когда стоит покупать облигации;
* находить и интерпретировать рейтинги надёжности облигаций;
* сравнивать такие ценные бумаги, как акции и облигации, с точки зрения их преимуществ и недостатков для держателей;
* сокращать риск при вложении денег в акции, пользуясь определёнными правилами;
* компетентно следить за новостями компании, чьи акции приобретены на её сайте и в прессе;
* оценивать ситуацию в экономике по динамике биржевых индексов и принимать адекватные решения по своим ценным бумагам;
* отличать доверительное управление ценными бумагами от ПИФа;
* различать два способа инвестирования в фондовый рынок — через брокера и через управляющую компанию;
* выбирать ПИФы с активным или пассивным инвестированием в зависимости от личного отношения к риску;
* различать плавающий, фиксированный и регулируемый валютные курсы;
* противостоять соблазну поиграть на рынке FOREX, чтобы не потерять все свои сбережения;
* отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят юридические лица;
* рассчитывать величину подоходного налога (НДФЛ);
* отличать доходы, которые облагаются по ставке 13 %, от доходов, которые облагаются по ставке, отличной от 13 %;
* различать налоги на доходы и налоги, связанные с имуществом;
* рассчитывать величину транспортного налога;
* различать пропорциональные и прогрессивные налоги с точки зрения их преимуществ и недостатков;
* заполнять налоговую декларацию и своевременно подавать её в налоговые органы;
* оформить идентификационный номер налогоплательщика (ИНН);
* пользоваться личным кабинетом налогоплательщика в Интернете для получения информации о своей налоговой задолженности;
* отличать стандартные и социальные налоговые вычеты от имущественных вычетов;
* различать пени и штраф;
* беспроблемно организовывать свои отношения с государством в налоговой сфере;
* быстро реагировать на изменение налогового законодательства (по общим вопросам) и определять своё поведение в соответствии с изменениями;
* различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
* рассчитывать пенсионные отчисления со своей официальной зарплаты в ПФР и в НПФ;
* проверять состояние своего лицевого счёта в ПФР;
* определять приблизительный размер будущей пенсии и его возможные изменения, пользуясь пенсионным калькулятором;
* проверять, делает ли работодатель пенсионные отчисления;
* делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах (НПФ);
* правильно выбирать НПФ;
* пользоваться корпоративным пенсионным планом;
* сравнивать альтернативные способы накопления на пенсию;
* находить актуальную информацию о пенсионной системе и накоплениях в сети Интернет;
* рассчитывать и прогнозировать, как могут быть связаны величина накоплений на протяжении трудоспособного возраста и ежемесячный доход после окончания трудовой карьеры;
* сопоставлять различные предложения пенсионных накоплений и находить наиболее оптимальный вариант;
* отслеживать в прессе и на сайте Министерства труда и социальной защиты изменения в российской пенсионной системе и учитывать их при создании своих пенсионных накоплений;
* правильно составлять резюме при поиске работы;
* оценивать, как быстро могут окупиться вложения, сделанные на начальном этапе создания бизнеса;
* различать организационно-правовые формы предприятия с точки зрения их преимуществ и недостатков для ведения бизнеса находить актуальную информацию по стартапам и ведению бизнеса;
* составлять бизнес-план по алгоритму;
* находить идеи для собственного дела;
* выделять круг вопросов, которые надо обдумать при создании своего бизнеса, а также типы рисков, такому бизнесу угрожающие;
* придумывать нестандартные решения для бизнеса;
* оценивать предложения по созданию и ведению бизнеса;
* владеть языковыми средствами — ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владеть навыками познавательной рефлексии;
* сохранять свои сбережения в периоды высокой инфляции;
* принимать меры для защиты своих сбережений от резкого падения курса рубля;
* сокращать кредитный риск своего капитала;
* снижать ценовой (рыночный) риск;
* распознавать различные виды финансового мошенничества;
* различать номинальный и реальный ВВП;
* находить данные о ВВП России на сайте Федеральной службы статистики;
* оценить необходимость добровольного страхования и правильно выбрать страховую компанию;
* рационально вести себя в случае экономического кризиса;
* не попадаться на уловки телефонных и интернет-мошенников;
* защищать личную информацию, в том числе в сети Интернет;
* пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском;
* отличать финансовую пирамиду от добросовестных финансовых организаций;
* находить актуальную информацию на сайтах компаний и государственных служб;
* сопоставлять полученную информацию из различных источников;
* отслеживать в Интернете информацию об инфляции, изменении валютного курса и экономических кризисах и учитывать её при принятии собственных финансовых решений, связанных с расходами и сбережениями;
* критически относиться к рекламным предложениям из различных источников;
* оценивать риски предлагаемых вариантов инвестирования денежных средств;
* ***предметных*:**
* как работает банковская система в России;
* каков стандартный набор услуг коммерческого банка;
* как коммерческие банки зарабатывают деньги;
* что такое банкротство банка;
* кто и как регулирует коммерческие банки в России;
* что такое Система страхования вкладов (ССВ) и зачем она нужна;
* что подлежит, а что не подлежит страхованию через ССВ;
* чем отличается дебетовая карта от кредитной;
* для чего нужна дебетовая карта;
* что делать, если вы потеряли банковскую карту;
* каковы преимущества и недостатки банковских карт по сравнению с наличными деньгами;
* как работают сберегательные вклады;
* для чего может быть полезен сберегательный вклад;
* в чём отличие вклада с капитализацией процентов от вклада без капитализации процентов;
* в чём особенности вклада с возможностью пополнения и вклада с возможностью частичного снятия средств;
* как выбрать банк для открытия вклада;
* как определить надёжность банка;
* зачем нужно внимательно читать банковские контракты;
* в каких случаях стоит брать кредиты в банке;
* что делать, чтобы узнать эффективную ставку по кредиту;
* что нужно, чтобы взять кредит;
* об особенностях микрокредитов, предоставляемых микрофинансовыми организациями;
* какие существуют виды кредитов;
* что такое ипотека и как ею лучше воспользоваться для улучшения жилищых условий;
* каковы основные показатели, на которые нужно смотреть при выборе ипотеки;
* почему выгодно воспользоваться рефинансированием ипотечного кредита;
* как ПИФы приносят доход;
* что драгоценные металлы тоже являются средством сбережения;
* что такое кредитная карта;
* почему надо быть осторожным с кредитной картой;
* что такое риск;
* какие риски связаны с использованием банковских услуг;
* что чем больше риск, тем выше должна быть доходность;
* что риски тем ниже, чем на больший срок сделаны инвестиции;
* почему иногда растут или падают в цене отдельные компании, а иногда весь рынок;
* почему диверсификация является золотым правилом успешных инвестиций;
* какие отрасли относятся к контрциклическим;
* почему изменяется стоимость денег во времени;
* какие риски связаны с облигациями;
* какой доход приносят облигации;
* что такое корпоративная облигация;
* почему государство выпускает облигации;
* что акции бывают двух типов: обыкновенные и привилегированные;
* из чего складывается доходность акций;
* почему акции более рискованный инструмент, чем облигации;
* от чего зависят цены акций;
* что такое IPO;
* как работает фондовая биржа;
* кто может торговать на фондовой бирже;
* чем может быть полезен биржевой индекс;
* как на практике можно получить доступ к торгам на бирже;
* что такое комиссия, выплачиваемая брокеру за услуги;
* на что обратить внимание при выборе агента;
* какие риски связаны с инвестированием денежных средств в ценные бумаги;
* какой валютный курс используется в России;
* как определяются курсы валют на валютной бирже;
* как государство может регулировать курсы валют;
* как физические лица могут торговать иностранной валютой;
* каковы четыре типа риска, с которыми сталкиваются участники рынка FOREX;
* что рынок FOREX наименее надёжное вложение средств;
* что такое страхование и от каких рисков оно защищает;
* какие виды страхования существуют в России, какие из них являются обязательными, а какие — добровольными;
* что такое налоги и зачем они нужны;
* какие доходы облагаются налогом;
* какие существуют виды налогов на имущество;
* кто должен платить тот или иной налог;
* в каких случаях необходимо самостоятельно подавать налоговую декларацию;
* почему нужно платить налоги;
* чем грозит неуплата налогов;
* что такое ИНН и зачем он нужен;
* в каких случаях необходимо подавать налоговую декларацию;
* каковы сроки подачи налоговой декларации и штрафы за несвоевременную подачу;
* какие доходы не облагаются налогом;
* какие бывают налоговые вычеты и в каких случаях их можно получить;
* какие есть виды пенсии и кому они положены;
* какие существуют способы накопления на пенсию;
* как работает государственная пенсионная система в России;
* что происходит с деньгами, направленными в Пенсионный фонд РФ (ПФР);
* что такое страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования;
* что учитывает новая формула расчёта пенсий;
* что делает негосударственный пенсионный фонд (НПФ) с деньгами вкладчиков;
* с какого возраста выплачивается пенсия;
* почему важно получать не «серую», а официальную зарплату;
* почему государственные пенсии не могут быть высокими в будущем;
* почему стоит не только полагаться на государство в вопросах накопления
* пенсии, а думать о дополнительных (добровольных) пенсионных накоплениях;
* о том, что некоторые компании практикуют корпоративные пенсионные планы;
* какие существуют альтернативные способы накопления на пенсию;
* почему важно инвестировать в своё здоровье;
* что такое предпринимательство;
* каковы преимущества и недостатки предпринимательской деятельности;
* какими качествами должен обладать предприниматель;
* каковы основные показатели эффективности фирмы;
* какие факторы влияют на прибыль компании;
* чему равна справедливая стоимость компании;
* чем полезен метод приведённых денежных потоков;
* как можно повысить эффективность бизнеса путём устранения потерь на производстве;
* каковы типичные ошибки начинающих предпринимателей;
* каковы основные этапы создания собственного бизнеса;
* каковы основные правила создания нового бизнеса;
* какие бывают источники денежных средств для создания бизнеса;
* каковы основные правовые аспекты ведения бизнеса;
* каковы преимущества и недостатки различных организационно-правовых форм предприятия;
* как зарегистрировать предприятие;
* что такое бизнес-план и зачем он нужен;
* какие разделы входят в бизнес-план;
* о том, что создание собственного бизнеса связано с большими рисками;
* какие существуют программы (в стране, регионе, городе), направленные на поддержку молодых предпринимателей;
* куда можно обратиться за помощью в случае открытия собственного дела;
* чем опасна для экономики в целом и для каждой отдельной семьи высокая инфляция;
* какие риски связаны с резким снижением курса рубля по отношению к доллару или евро;
* с чем связан кредитный риск;
* с чем связан ценовой (рыночный) риск;
* как снизить физический риск;
* с чем связан предпринимательский риск;
* что при столкновении с риском мошенничества необходимо обратиться в правоохранительные органы;
* каковы негативные последствия экономических кризисов как для экономики в целом, так и для отдельных людей;
* как важен такой статистический показатель, как валовой внутренний продукт (ВВП);
* почему большая дебиторская задолженность подвергает фирмы риску во время кризисов;
* каковы примеры последних экономических кризисов;
* как вести себя в случая экономического кризиса;
* о том, что существует финансовое мошенничество;
* как работают фальшивомонетчики;
* в чём заключается опасность взаимодействия с фальшивыми банками и
* как от них защититься;
* почему нельзя высылать и сообщать по телефону свои паспортные данные
* неизвестным лицам;
* что существуют поддельные платёжные терминалы;
* как работает финансовая пирамида и чем она опасна для своих вкладчиков;
* каковы основные способы сокращения финансовых рисков;
* куда обращаться в случаях потери (кражи) документов (паспорта, банковской карты, сберкнижки и др.);
* какова мера ответственности государства в случаях финансового мошенничества.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

* аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;
* практической работы обучающегося 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.15 Товароведение продовольственных товаров**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.15 Товароведение продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар»

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

Дисциплина входит в   общепрофессиональный   цикл

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

**Основными целями** учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

**-**освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

**Задачами** дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

* - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

В результате изучения дисциплины **студент**

 **должен иметь представление:**

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;

**знать:**

**-**вопросы рационального питания;

- нормативную документацию;

- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;

- кулинарные свойства пищевых продуктов;

- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в  производстве, использовании и потреблении;

**уметь:**

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

- определять качество сырья и готовой продукции;

-  осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

- пользоваться нормативной документацией.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 61 час, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

практической работы обучающегося 21 час.

 **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.03 Основы предпринимательской деятельности**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Основы предпринимательской деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина и входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;

- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;

- разрабатывать бизнес-план;

- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;

- состояние экономики и предпринимательства в Ростовской области;

- структуру и функции бизнес-плана.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

практических занятий - 12 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

1. **Область применения программы**

Программа дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в областипрофессиональной деятельности;

- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;

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

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;

- понятие, виды предпринимательства;

- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы и системы оплаты труда;

- механизм формирования заработной платы;

- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **освоить следующие общие и профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование 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 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 поддержание 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |
| 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 |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
|  |  |

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 63 часа;

практической работы обучающегося 13 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЕН.01 ХИМИЯ**

**1. Область применения программы**

Программа по предмету ЕН.01 Химия для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Программа по предмету ЕН.01 Химия может быть использована при профессиональной подготовки поваров и при повышении квалификации и переподготовки рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина ЕН.01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл. Глубина раскрытия материала программы должна соответствовать познавательным возможностям обучающихся, уровню их общеобразовательной и общетехнической подготовки, производственному опыту. Учитывая, что обучающиеся имеют базовые знания по общеобразовательным дисциплинам в объеме среднего общего образования школы, необходимо больше внимания уделять лабораторно-практическим работам, формирующим навыки профессиональной деятельности, раскрывая прикладной характер химии, имеющим существенное значение для подготовки квалифицированных специалистов.

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

***Основные цели курса:***

*создание условий для формирования и развития*

- интеллектуальных и практических умений в области химического эксперимента, позволяющих исследовать явления природы;

- интереса к изучению химии и проведению химического эксперимента;

- умения более осознанно применять на практике химические законы, правильно (оптимально и безопасно для жизни) действовать в реальном мире;

- умение самостоятельно приобретать и применять знания;

- творческих способностей, умения работать в группе, вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения;

- способности ориентироваться в мире профессий: химика, повара, инженера по охране труда, медицинского работника.

 ***В задачи курса входят:***

- усиление практической, политехнической направленности химии;

- развитие мышления обучающихся, формирование у них умения самостоятельно приобретать и применять знания;

 -развитие познавательного интереса к изучению химии;

- развитие творческих способностей, осознанных мотивов учения;

- систематизация, обобщение и углубление полученных знаний и умения применять полученные знания на практике;

- формирование у обучающихся знаний о характере труда, перспективах профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников;

- формирование художественного вкуса и конструкторских способностей учащихся;

- воспитание уважения к труду повара.

В процессе изучения курса предусматривается следующие виды работы:

- самостоятельная работа учащихся над теоретическим материалом темы курса;

- защита творческих работ, публичное представление полученных в ходе самостоятельной работы результатов, их аргументированное обоснование;

- работа в малых группах.

*Программа предполагает практико-ориентированное обучение с применением технологии сотрудничества.*

*По итогам изучения курса обучающиеся сдают дифференцированный зачёт.*

 Таким образом**, в процессе изучения курса обучающиеся:**

- смогут успешно реализоваться в учебной деятельности;

- приобретут основы технических знаний по различным аспектам наук, что повысит их интерес к получаемой ими профессии и сориентирует их на продолжение образования на следующей ступени обучения;

- научатся ставить простейшие исследовательские задачи и решать их доступными средствами, а также представлять полученные результаты;

- приобретут опыт дискуссии, проектирования и реализации учебно-исследовательской работы в коллективе;

- приобретут навыки в решении задач, связанных с МДК по профессии.

**4.** **Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 144 часа, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка обучающегося 80 часов;

практической работа обучающегося 64 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаи соответствующихпрофессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов сложного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов сложного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**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;

- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **280** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **110** час, включая:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **52** часа;

практической работы обучающегося – 30 часов;

учебной и производственной практики – **180** часов*.*

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**видов и форм обслуживания**

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияявляется частью основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**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;

5

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;

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.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **390** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **100** часов,

 включая:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **68** часов;

практической работы обучающегося– **32** часа;

учебной и производственной практики – **252** часа*.*

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. **Область применения программы**

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

является частью примерной основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015,

профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**
	1. целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**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.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **306** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **90** часов, включая:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **60** часов;

практической работы обучающегося– **30** часов;

учебной и производственной практики – **180** часов*.*

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

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

**1.** **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

* + - целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
* правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **уметь:** |  |  |  |  |  |
|  | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **234** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **94** часа, включая:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **60** часов;

практической работы обучающегося– **30** часов;

учебной и производственной практики – **108** часов*.*

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияявляется частью основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015,

профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR

* + части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

* соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**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; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных

полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 318 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа, включая:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

учебной и производственной практики – 216 часов*.*

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.15 Поварское и кондитерское дело в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

и соответствующихпрофессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**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; классификаци ю организаций питания;

- структуру организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерскойпродукции, 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;

- 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;

- приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

- процедуры и правила инвентаризации запасов;

**уметь:**

- 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 работу подчиненного персонала;

- работы с учетом потребности организации питания;

- 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:**

- текущем планировании деятельности подчиненного персонала;

- расчет основных производственных показателей;

- координация с другими подразделениями, службами;

- проверка уровня обеспеченности ресурсами;

- заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;

- контроль хранения запасов;

- обеспечение сохранности запасов;

- проведение инвентаризации запасов;

- поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;

- разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;

- ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;

- презентация нового меню;

- совершенствование ассортимента и меню.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **222** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **109** час, включая:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов;

практической работы обучающегося – 20 часов;

производственной практики – **108** часов*.*

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии**

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ПМ.05 Выполнение работ по профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнение работ по профессии Повар.

2. Выполнение работ по профессии Кондитер.

3. Выполнение работ по профессии Пекарь.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

 **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции для
лечебного питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и
птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей
кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из
овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического
питания, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции для
диетического питания;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции
для диетического питания;

**-** рассчитывать калорийность блюд,

 **уметь:**

• рассчитывать энергетическую ценность блюд;

• составлять рационы питания;

• органолиптически оценивать качество продуктов для приготовления
сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;

• -принимать организационные решения по процессам приготовления
сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;

• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

• выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции для диетического питания;

• выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной
горячей кулинарной продукции для диетического питания;

• оценивать качество и безопасность готовой продукции различными
способами.

 **знать:**

* роль пищи для организма человека;

• основные процессы обмена веществ в организме;

• суточный расход энергии;

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

• роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

• физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

• усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

• понятие рациона питания;

• суточную норму потребности человека в питательных веществах;

• нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

• методику составления рационов питания;

• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных
товаров;

• общие требования к качеству сырья и продуктов для лечебного
питания;

• условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для
создания гармоничных супов для лечебного питания;

• варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими с другими ингредиентами для лечебного питания;

• правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных
блюд для лечебного питания;

• виды технологического оборудования и производственного инвентаря
для приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного питания.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

* всего 796 часов, в том числе:
* максимальной учебной нагрузки обучающегося 274 часа, включая:
* аудиторной учебной нагрузки обучающегося 157 часов;
* практической работы обучающегося 99 часов,
* учебная практика 180 часов,
* производственная практика 324 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. Область применения программы**:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности 43.01.15Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификаций согласно профессиональных стандартов:

- Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));

- Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940));

- Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

- 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,

- 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,

- 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,

- 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

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа учебной и производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направленности программ повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь.

**2. Цели и задачи учебной и производственной практики:**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Требования к результатам освоения учебной и производственной практики**.

В результате прохождения учебной и производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям |
| 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| 7 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |

**3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего -  576 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01. – 72 часа,

В рамках освоения ПМ.02. – 72 часа,

В рамках освоения ПМ.03. – 36 часов,

В рамках освоения ПМ.04. – 36 часов,

В рамках освоения ПМ.05. – 72 часа,

В рамках освоения ПМ.07. – 180 часов.

**4. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего -  1044 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01. – 108 часов,

В рамках освоения ПМ.02. – 180 часов,

В рамках освоения ПМ.03. – 144 часа,

В рамках освоения ПМ.04. – 72 часа,

В рамках освоения ПМ.05. – 144 часа,

В рамках освоения ПМ.06. – 108 часов,

В рамках освоения ПМ.07. – 324 часа.