

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ИРФ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»  
Харабалинский филиал



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ АО «АПК»

О.П. Жигульская

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок освоения программы - 3 года 10 месяцев**

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее—ФГОССПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий СПО Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. N1565

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»


Разработчики:

С. Н. Безлепкин – методист Харабалинского филиала ГБПОУ АО АГПК

Программа рассмотрена и одобрена на заседании малого педагогического совета Харабалинского филиала АГПК № 1 от 27 августа 2021г.

Согласовано

ИП Арутюнян А. А.

 Арутюнян А. А.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1.Общиеположения**

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»

1.2. Нормативные документы для разработки ППС СЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.3. Общая характеристика ППС СЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.4. Требования к абитуриенту

## **2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППС СЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

## **3.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

3.1. Общие компетенции

3.2. Профессиональные компетенции

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППС СЗ по специальности 43.02.15**

### **Поварское и кондитерское дело**

4.1. Календарный график учебного процесса

4.2. Учебный план подготовки специальности.

4.3. Аннотации программ учебных дисциплин, профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.4. Реализация учебной и производственной практик

4.5. Формы аттестации

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППС СЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

5.2. Оценочные и методические материалы

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.4. Материально-техническое оснащение

5.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППС СЗ**

## 1. Общеположения

### **Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая ГБПОУ АО**

«Астраханский государственный политехнический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОСПО) по специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОСПО с учетом получаемой специальности и настоящей ППССЗ.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия технологии и реализация образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Реализация образовательной программы осуществляется на языке Российской Федерации.

### **Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности**

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- профессиональные стандарты: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610 н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597 н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914 н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения об практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 13.06.2013 N 455 «Об утверждении Порядка оснований предоставления академического отпуска обучающимся»;

– Приказ Минобрнауки России от 06.06.2013 N 443 «Об утверждении Порядка исчисления переходов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, сплатного обучения на бесплатное»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 10 февраля 2017 г. N 124 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального (или) высшего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Минобрнауки России от 15.03.2013 N 185 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Письмо Минобрнауки России от 03.03.2016 N 08-334 «О самостоятельной предметной области детализации требований к предметным результатам освоения программы учебных предметов «Математика» и «Русский язык» на уровне основного общего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 10 февраля 2017 г. N 124 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального (или) высшего образования»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 г. N 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

– Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. №ТС-194/08;

– Письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 25 мая 2017 года, протокол №3 «Об уточнении рекомендаций по организации получения среднего общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов к получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

– Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Астраханской области;

– Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж» от 28.12.2015 года, №215.

В соответствии со статьей 68 Конституции Российской Федерации государственным языком Российской Федерации на всей ее территории является русский язык. Обучение в рамках программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется на русском языке.

**Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации	Сроки получения СПО по ППССЗ очной форме обучения
среднее общее образование	специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования:

- очной форме – 2 года 10 месяцев.
- при очно-заочной и заочной формах обучения -

увеличивается не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Объемсрокиполучениясреднегопрофессиональногообразованияпоспециальности43.02.15Поварскоеикондитерскоеделонабазеосновногообщегообразованиясодновременнымполучением среднегообщегообразования:5940 часов.

СрокосвоенияППССЗСПОбазовойподготовкипозаочнойформеполученияобразованияувеличиваетсянабазесреднегообщегообразования–неболеечемна1год.

### **СтруктураППССЗспециальности43.02.15Поварскоеикондитерское дело**

Образовательнаяпрограммаразработананаосновеструктуры,заданнойФГОС СПОпоспециальности**43.02.15Поварскоеикондитерскоедело**.

ПриподготовкеспециалистапоповарскомуикондитерскомуделунабазеосновногообщегообразованияреализуетсяФГОСсреднегообщегообразованиясоциально-экономического профиля(общеобразовательныйцикл).ПолучениеСПОнабазеосновногообщегообразованияосуществляетсясодновременнымполучениемсреднего общего образования в пределах ППССЗ.

В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования разрабатывается на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и СПО с учетом получаемой специальности СПО. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования,увеличиваетсяна52недели из расчета:

теоретическоеобучение(приобязательнойнагрузке36часоввнеделю)	119 нед.
промежуточнаяаттестация	7нед.
каникулы	34нед.

Впервыйгодобучениястудентыполучаютобщеобразовательнуюподготовкусocialно-экономическогопрофиля(ПисьмоМинобрнаукиРоссииот17.03.2015N06-259«О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднегообщегообразованиявпределахосвоенияобразовательныхпрограммсреднегопрофессиональногообразованиянабазеосновногообщегообразованиясучетомтребованийфедеральныхгосударственныхобразовательныхстандартовиполучаемойпрофессииилиспециальности среднегопрофессиональногообразования»),котораяпозволяетприступить к освоениюППССЗ поспециальности.

Уменияиззнания,поученныестудентамиприосвоенииучебныхдисциплинобщеобразовательногоцикла,углубляютсяирасширяютсянапоследующихкурсахобучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ППССЗ, как «Общийгуманитарныйисоциально-экономический»,«Математическийиобщийестественнонаучный»,атакжеотдельныхдисциплинпрофессиональногоцикла.

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями к структуре ППССЗ, изложенными в ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское икондитерскоеделоисучётомпримернойосновнойобразовательнойпрограмме(ПООП)** и включает изучениеследующихучебныхциклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;математического и общего естественнонаучного;общепрофессионального;

профессионального;  
и разделов:  
учебная  
практика; производственная  
практика; преддипломная  
практика; промежуточная ат-  
тестация.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) с включением демонстрационного экзамена.

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

### **Требования к абитуриенту**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об образовании и (или) квалификации.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Область профессиональной деятельности выпускников:** сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

## **3. Компетенции выпускника СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формируемые в результате освоения данной ООП СПО**

### **Общие компетенции**

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК4. 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.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. 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.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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 форм обслуживания:

ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей различных категорий, видов форм обслуживания.

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей различных категорий, видов форм обслуживания.

ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей различных категорий, видов форм обслуживания.

ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправку с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 форм обслуживания:

ПК4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания

ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

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

ПК5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

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

6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Основы профессиональной деятельности 16675 Повар, 12901 Кондитер).

ПК 7.1. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.

ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд несложного приготовления: кулинарных изделий массового спроса, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

ПК 7.3. Организовывать и проводить порционирования блюд, комплектацию раздачи блюд массового спроса.

ПК 7.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее дефекты.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППС СЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППС СЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных предметов, дисциплин, модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **Календарный график учебного процесса**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППС СЗ специальности по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** по очной форме обучения представлен в приложении 1.

##### **Учебный план подготовки специальности**

Учебный план общей образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм их промежуточной аттестации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 3 академических часа в неделю.

Учебный план подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** по очной форме обучения представлен в приложении 2.

**Аннотации программ учебных дисциплин, профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**БД.01 Русский**

**язык Место учебного предмета в структуре ППССЗ**

Предмет БД.01 Русский язык входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)) и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

**Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен достичь следующих компетенций:

личностных:

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

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

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

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

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

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

-

сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно – научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально – культурной и деловой сферах общения;

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно – выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

- сформированность представлений о системах стилей языка художественной литературы.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часов; консультация ПА 4 часа; промежуточной аттестации 12 часов.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **БД.02 Литература**

#### **Место учебного предмета в структуре СПССЗ**

Предмет БД.02 Литература входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования по получению среднего общего образования (протокол №3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС СПО получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259/субсидии от 25 мая 2017 г.).

#### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен достичь следующих компетенций: личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания. Осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культуре других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно – следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать её, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить её, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно – исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных методов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений разных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко – культурного и нравственно – ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко – культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы. Темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово – родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; промежуточной аттестации 2 часа.

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### БД.03 Иностранный

### язык Место учебного предмета в структуре ПССЗ



Предмет БД.03 Иностранный язык входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка как культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

#### ***метапредметных:***

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

#### ***предметных:***

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умениестроить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделятьобщееиразличноевкультуреродной страныианглоговорящихстран;
- достижениепороговогоуровнявладенияанглийскимязыком, позволяющего
- выпускникамобщатьсявустнойиписьменнойформахкакносителямианглийского языка, так и с представителями других стран, использующими данный языккаксредствообщения;
- сформированностьуменияиспользоватьанглийскийязыккаксредстводляполученияинформацииизанглоязычныхисточниковвобразовательныхисамообразовательных целях.

**Рекомендуемоеколичествочасовнаосвоениепрограммыучебногопредмета**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117

часов;консультацииПА4часа;

**промежуточнойаттестации2часов.**

## **АННОТАЦИЯПРОГРАММЫУЧЕБНОГОПРЕДМЕТА**

### **БД.04**

#### **МатематикаМестоучебного предмета вструктуреППССЗ**

Предмет БД.04 История входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История»(одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

#### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

#### **личностные:**

- осознание представления о математике как универсальном языке науки, средством моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса – части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углублённой математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметные:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремлённость в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира

**предметные:**

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

- представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;

- понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- владение методами доказательства алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательства рассуждения в ходе решения задач;

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

- использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

- представление об основных понятиях математического анализа и их свойствах, умение использовать их для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями и свойствами плоских и пространственных геометрических фигур, их основных свойствах;

- умение распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;

- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач с практическим содержанием;

- представление о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;

- умение находить и оценивать вероятность наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен

**знать:**

– значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

– значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

– универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

– вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

**уметь:**

АЛГЕБРА

– выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величины погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

– находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

– выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;

– вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

– определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

– строить графики изученных функций, иллюстрировать по графикам свойства элементарных функций;

– использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;

– решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

– использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

– изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

– составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения и исследования простейших математических моделей.

## НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

### уметь:

– находить производные элементарных функций;

– использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

– применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера нахождение наибольшего и наименьшего значения;

– вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения прикладных задач, в том числе социально-

экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, нахождение скорости и ускорения.

## ГЕОМЕТРИЯ

### уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

## КОМБИНАТОРИКА, ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА

### уметь:

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; анализа информации статистического характера.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 209 часов; промежуточной аттестации 12 часов.

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### БД.05

**История Место учебного предмета в структуре ППСЗ**

Предмет БД.05 История входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

личностными:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

### **метапредметными:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей

- и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
  - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
  - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметными:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общечеловеческом в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; промежуточной аттестации 2 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **БД.06 Физическая**

#### **культура Место учебного предмета в структуре ПССЗ**

Предмет БД.06 Физическая культура входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и



систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол №3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

**Требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности свалеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции и участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
  - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

***метапредметных:***

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию о физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

***предметных:***

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики и предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной

деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов; промежуточной аттестации 3 часа.**

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **БД.07 Основы безопасности**

#### **жизнедеятельности Место учебного предмета в структуре ППСЗ**

Предмет БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования по лучшему среднему образованию (протокол №3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС СПО по получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

#### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

##### **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

##### **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияния на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отторжения экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часа; промежуточной аттестации 1 часа.**

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**БД.08**

**Астрономия Место учебного предмета в структуре ППС СЗ**

Предмет БД.08 Астрономия входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)) и рекомендована для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.).

**Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

**личностных:**

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

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

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

– формирование научного мировоззрения;

– формирование навыков использования естественнонаучных и физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

**метапредметных:**

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат общественного знания;

**предметных:**

- знание научных методов и истории изучения Вселенной;
- сформированность представления о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира;
- осознание своего места в Солнечной системе и Галактике;
- сформированность представлений о связи своего существования со всей историей эволюции Метагалактики;
- выработка сознательного отношения как активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и других мистических (эзотерических) наук;
- понимание сущности повседневных и редких астрономических явлений;
- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира;
- владение знаниями о физической природе небесных тел и систем, строения эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел по принципам определения местоположения в пространстве астрономических объектов, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часов; промежуточной аттестации 1 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ПД.01**

**Родная**

**литература Место учебного  
в структуре ППС СЗ**

**предмета**

Предмет ПД.01 Родная литература разработан в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемыми к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины; концепции преподавания русского языка и литературы и рекомендован для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере

подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/субсидии от 25 мая 2017 г.).

### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен достичь следующих результатов:

личностных:

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

-

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

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

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из источников разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

предметных:

- знание содержания произведений региональной литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;



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

-

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

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 148 часов; промежуточной аттестации 2 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **ПД.02**

**Информатика Место учебного предмета**  
**в структуре ППСЗ**

Предмет ПД.02 Информатика входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО»)) и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

#### **Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен достичь следующих результатов: личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики и мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности и использованию информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

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

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

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

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

метапредметных:

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания

– (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютерных носителях в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и форму представляемой информации с средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

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

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

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе с средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 154 часов;  
 промежуточной аттестации 2 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ПД.03**

**Экономика Место учебного предмета в структуре ППС СЗ**

Предмет ПД.03 Экономика входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена. Аннотация составлена на основании примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика» (одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования по получению среднего общего образования (протокол №3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС СПО по получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/с уточнениями от 25 мая 2017 г.).

**Требования к результатам освоения учебного предмета:**

В результате освоения предмета обучающийся должен достичь следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных

интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих мест и ролей в экономическом пространстве;

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

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенностей применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать все качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач учебной деятельности и реальной жизни;

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как в пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

- понимание места роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**Рекомендуемое количество часов освоения программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 210 часов; промежуточной аттестации 12 часов.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **ДКВ.01\02 История родного края/ Химия**

#### **Место учебного предмета в структуре ПСССЗ**

Предмет ПОО.01 Химия входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена и рекомендована для реализации программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21.07.2015 г.) с учетом требований ФГОС получаемой профессии или специальности СПО (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259/суточными от 25 мая 2017 г.).

#### **Требования к результатам освоения учебного предмета: знать/понимать:**

– роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;

– важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атома, молекулы, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные  $s$ -,  $p$ -,  $d$ -орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;

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

– основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических

соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;

– классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;

– природные источники углеводородов и способы их переработки;

– вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы, сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства;

**уметь:**

– называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;

– определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;

– характеризовать: s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);

– объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;

– выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;

– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

– осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

-  
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических и сырьевых;
- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов;
- оценки качества питьевой воды и отдельных пищевых продуктов;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из различных источников.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часа; промежуточной аттестации 12 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОГСЭ.01 Основы**

#### **философии** Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате изучения учебной 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;

- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

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

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

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

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 58 часов; промежуточной аттестации 7 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.02 История**

**Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся 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 изучения учебной дисциплины обучающийся 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;

– роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

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

– ретроспективный анализ развития отрасли.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной**

**дисциплины** обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 66 часов; промежуточной аттестации 3 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (на примере английского языка)**

**Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**



Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

– понимать тексты на базовые профессиональные темы;

– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

– строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;

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

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

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

– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

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

– особенности произношения

• правила чтения текстов профессиональной направленности.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 219 часа; промежуточной аттестации 8 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.04 Физическая**

**культура Место учебной дисциплины в структуре ППС**

**СЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения учебной 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 (специальности).

В результате изучения учебной 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 специальности;
- средства профилактики перенапряжения.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 170 часов. промежуточная аттестации 3-7,8 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.05 Психология**

**общения Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате изучения 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;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часа; промежуточная аттестация 8 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи/ Коммуникативный практикум Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- анализировать свою речь и речь собеседника с точки зрения ее нормативности и соответствия другим критериям хорошей литературной речи;
- устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;
- употреблять основные выразительные средства русского литературного языка;
- пользоваться словарями русского языка;
- устанавливать речевой контакт и корректировать свое поведение в соответствии с системой общения коммуникативным намерением;
- выбирать стратегию и тактику общения адекватные коммуникативной ситуации и коммуникативному намерению;
- строить свою монологическую и диалогическую речь, руководствуясь правилами эффективного общения;
- аргументированно излагать свою точку зрения;
- эффективно использовать выразительные средства русского языка в различных ситуациях общения.

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

- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- различия между языком и речью;
- основные единицы языка в их функциональной предназначенности;
- социально-стилистическое расслоение русского языка;
- качества (критерии) хорошей литературной речи;
- нормы русского литературного языка;
- наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка;
- специфику устной и письменной, книжной и разговорной речи;
- сущность общения и его разновидности;
- основные понятия, связанные со структурой и осуществлением устной речи;
- основные законы, принципы и правила эффективного общения;
- основные закономерности использования выразительных средств языка в различных ситуациях общения;
- особенности звучащей речи.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов; промежуточной аттестации 6 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ЕН.01.Химия**

#### **Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
  - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
  - описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
  - проводить расчеты по химическим формулам уравнениям реакции;
  - использовать лабораторную посуду и оборудование;
  - выбрать метод химического анализа, подобрать реактивы и аппаратуру;
  - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
  - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**
- основные понятия и законы химии;
  - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
  - понятие химической кинетики и катализа;
  - классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
  - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
  - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие осильных и слабых электролитах;
  - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
  - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
  - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
  - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
  - роль характеристик и поверхностных явлений в природных технологических процессах;
  - основы аналитической химии;
  - основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
  - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
  - методы и технику выполнения химических анализов;
  - приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 179 часа; промежуточной аттестации 4 часа.

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН.02 Экологические основы

#### природопользования Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов и их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

#### Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 53 часов; промежуточной аттестации 5 часа.

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН.03 Основы исследовательской деятельности/ Основы интеллектуального труда Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать методы научного познания;
- применять логические законы и правила;
- накапливать научную информацию.

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

- методы научных исследований и их роль в практической деятельности специалиста;
- основные понятия научно-исследовательской работы.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 часов; промежуточной аттестации 8 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Мест о учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- использовать лабораторное оборудование;
  - определять основные группы микроорганизмов;
  - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
  - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
  - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
  - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
  - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
  - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные понятия и термины микробиологии;
  - классификацию микроорганизмов;
  - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
  - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
  - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

населения;

- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

### **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа; промежуточной аттестации 4 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и**

### **сырья Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов в запасах;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продукто

в;

– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

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

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 107 часов; промежуточной аттестации 6 часов.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 Техническое оснащение организаций**

**питания Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;



– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

– оценивать эффективность использования оборудования;

– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;

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

– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

– методики расчета производительности технологического оборудования;

– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

– правила электробезопасности, пожарной безопасности;

– правила охраны труда в организациях питания.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 83

часов; промежуточной аттестации 3 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Организация обслуживания**

## **Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- осуществлять подачу блюд и напитков различными способами;
- производить расчет потребителями;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки различными способами;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;

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

- виды, типы классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов обслуживания в соответствии с его характером, типом классом организации общественного питания;
- правиланакрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правилаличной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживании потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередности и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарные характеристики блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 час; промежуточной аттестации 5 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

#### **Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;

– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;

– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;

– рассчитывать показатели эффективности использования;

– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

– пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности

на получение материальных ценностей, веститоварную книгу кладовщика, списывать товарные отходы, заполнять инвентаризационную опись);

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

– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости;

– использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;

– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;

– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;

– рассчитывать

налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и государственные внебюджетные фонды;

– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;

– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;

– управлять конфликтами и стрессами в организации;

– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;

– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;

– составлять бизнес-планы для организации ресторанного бизнеса;

– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;

– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;

– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;

– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

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

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

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

– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);

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

– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

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

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

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

– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы,

формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;

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

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

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

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

– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной

программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методика расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методика расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и государственные внебюджетные фонды, методика их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 107 часов; промежуточной аттестации в часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

### **Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- правосоциальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

### **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часов; промежуточной аттестации 6 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Аддитивные информационные и коммуникационные технологии**

### **Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав структур персональных компьютеров в вычислительных системах;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часа; промежуточной аттестации 6 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.08 Охрана**

#### **труда Место учебной дисциплины в структуре ПП ССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить инструктаж помощника повара, кондитера по вопросам охраны труда, техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;



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

- системы управления охраной труда организации питания;
- законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации питания;
- обязанности работников в области охраны труда;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 час; промежуточной аттестации 3 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.11 Безопасность**

**жизнедеятельности Место учебной дисциплины в структуре ПСССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- 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;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозы 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;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы  
учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; промежуточной аттестации 4 часа.

## АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10 Сервисная деятельность

#### Место учебной дисциплины

#### в структуре ПСССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

#### **Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятий;
- проводить маркетинговые исследования;
- эффективно использовать материальные, финансовые и трудовые ресурсы предприятия;
- обеспечивать рациональную и эффективную организацию процессов обслуживания потребителей и оказания услуг;
- внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;
- владеть практически навыками организации обслуживания различных континентов потребителей;
- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания;
- принимать рациональные управленческие решения, организовывать труд обслуживающего персонала;
- осуществлять контроль за работой персонала, качеством готовой продукции и оказываемых услуг;

– проводить анализ и оценку финансово-хозяйственной деятельности предприятия, пользоваться современными средствами связи, оргтехники, информационными технологиями в профессиональной деятельности;

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

- действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности;
- организацию снабжения складского и товарного хозяйства;
- суть производственного и технологического процесса производства продукции;

- основы сервисной деятельности;
- классификацию, формы, методы и средства оказания услуг;
- организацию и технику обслуживания потребителей, порядок предоставления различных услуг;
- основные принципы профессиональной эстетики и дизайна;
- методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта;
- программное обеспечение профессиональной деятельности.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы  
учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 73 часов; промежуточной аттестации 6 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10**

**Конфликтология Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ**

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- констатировать и прогнозировать степень конфликтности в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные различия;
- проводить самодиагностику межличностных причин и источников конфликта и выбирать необходимые методы работы над самообразованием;
- предотвращать и погашать конфликты; подбирать адекватные ситуации и методы современных технологий управления персоналом;

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

- структуру и характеристики конфликта и конфликтной ситуации;
- особенности общения в коллективе;
- основные причины и источники внутриличностных, межличностных конфликтов;
- методы работы над самообразованием в контексте конфликтологических проблем;
- основные этапы развития конфликтологической мысли;
- понятие структуры социального конфликта;
- основные виды социальных конфликтов; динамику и формы развития конфликтных ситуаций.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы  
учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 63 часов; промежуточной аттестации 6 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Область  
применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризм** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК):**

ПК

1.1.

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

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- контроля и ведения процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи к подготовке;
- контроля утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
- организации и ведения процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
- организации, ведения процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических

видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу;

- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки, выноса, хранения полуфабрикатов;
- взаимодействия потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов;

ур полуфабрикатов;

- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

**уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья;
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям мкп/ф;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки, формования, подготовки к фаршированию экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;

– контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;

– контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

– контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;

– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

– контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;

– контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;

– контролировать безопасное использование оборудования для упаковки;

– контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья:

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов в соответствии с заказом;

– -

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основных сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

– владеть техниками, контролировать применение техник:

– работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитирования рыбы, выделения и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционирования птицы, пернатой дичи;

– шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;

– подготовки рыбы различных видов к

фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;

– приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;

– контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;

– контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения;
- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;
- вести учет реализованных полуфабрикатов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурентирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката действующим методом, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;

- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР));
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в выносных готовых полуфабрикатов;
- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;
- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;



- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- методы обработки экзотических и редких видов сырья;
- способы сокращения потерь сырья, продуктов при обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
- формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья;
- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- правила утилизации отходов;
- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;
- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;
- техники порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;
- правила заполнения этикеток;
- правила складирования упакованных полуфабрикатов;
- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;
- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;

- техники общения, ориентированные на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения
- (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов; учебной практики – 72 часа; производственной практики – 72 часа; промежуточной аттестации 16 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Цели задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- контроля и ведения процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки в вынос, хранения;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецепта горячей кулинарной продукции;
- разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

**уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производстве по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

– организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

– обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;

– определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия закусками;

– оценивать качество органолептическим способом;

– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия закусками;

– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;

– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

– контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;

– организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос:

- выбор контейнеров, материалов для упаковки,
- эстетичную упаковку в вынос, для транспортирования;

– рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;

– вести учет реализованной горячей кулинарной продукции прилавка/раздачи;

– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

– консультировать потребителей;

– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе –

проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

– проводить анализ возможностей организации питания в области:

- применения сложных, инновационных методов приготовления;

- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила их ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;

- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- правила оформления заявок на склад;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов в них;
- характеристики региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;

- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
- технику порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос;
- методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- температуру подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;
- правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- технику общения, ориентированную на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения
- (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 391 часов; курсовой работы – 24 часа; учебной практики – 90 часов; производственной практики – 144 часа; промежуточной аттестации 14 часов.



## **АННОТАЦИЯ 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**

### **Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** 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 (ПК):**

ПК 3.1.

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

ПК

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

ПК 3.3.

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

ПК 3.4.

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

ПК 3.5.

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

ПК 3.6.

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

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:  
**иметь практический опыт:**

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- контроля введения процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;
- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки в вынос, хранения;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной продукции;
- разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

**уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями и инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;

- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать наличие, хранения и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, не рыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия закусками;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия закусками;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи сложной холодной кулинарной продукции;
- организовывать хранение сложных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
  - организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос:
    - выбор контейнеров, материалов для упаковки,
    - эстетичную упаковку в вынос, для транспортирования;
  - рассчитывать стоимость холодной кулинарной продукции;
  - вести учет реализованной холодной кулинарной продукции и прилавка/раздачи;
  - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
  - консультировать потребителей;
  - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
  - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурсирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
    - проводить анализ возможностей организации питания в области:
      - применения сложных, инновационных методов приготовления;
      - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
      - квалификации поваров;
    - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
    - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
    - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
    - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
    - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
    - изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
    - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
    - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
    - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
    - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
- знать:**
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- правила оформления заявок на склад;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристику региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;

- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;

– -

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;

- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций ;

- современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

– технику порционирования, варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции для подачи;

- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

– методы сервировки и способы подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

- температуру подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– требования к безопасности хранения холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

- правила маркирования упакованной холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– правила общения с потребителями;

– базовый словарный запас на иностранном языке;

– технику общения, ориентированную на потребителя;

– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;

- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения

– (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);

- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;

- принципы организации проработки рецептур;

– правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;

- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 322 часов; учебная практика – 54 часа; производственной практики – 108 часов; промежуточной аттестации 18 часов.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ04 Организация введения процессов приготовления, оформления и подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания**

### **Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация введения процессов приготовления, оформления и подготовки креализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания (ПК):**

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

ПК 4.2.

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

ПК 4.3.

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

ПК 4.4.

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

ПК 4.5.

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

ПК 4.6.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том ч



ислеавторских,брендовых,региональныхсучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

## **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- контроля введения процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки в вынос, хранения;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков;
- разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

### **уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производстве по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ, требованиями и инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;

- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- обеспечивать безопасность готовой продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия закуски;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
  - контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков;
  - организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
  - организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос:
    - выбор контейнеров, материалов для упаковки,
    - эстетичную упаковку в вынос, для транспортирования;
  - рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков;
  - вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков в прилавке/раздаче ;
  - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
  - консультировать потребителей;
  - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
  - проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурствующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
    - проводить анализ возможностей организации питания в области:
      - применения сложных, инновационных методов приготовления;
      - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
      - квалификации поваров;
  - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
  - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
  - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;
  - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направления корректировки рецептуры;
  - изменять рецептуру с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- знать:**
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- правила оформления заявок на склад;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристику региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;

- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- способы и формы инспектирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- технику порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- технику общения, ориентированную на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;

– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 72 часа; промежуточной аттестации 18 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 форм обслуживания**

**Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризм** в 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 форм обслуживания (ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

**иметь практический опыт:**

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля и введения процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов;
- контроля утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
- организации введения процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и разнообразного ассортимента;
- организации введения процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

**уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;



- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлеба булочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
- контролировать ротацию продуктов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации и непищевых отходов;
- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;

- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;
- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, теста до определенной консистенции;
- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, по суду;
- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуску с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);
- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдению режимов хранения;
- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос для транспортирования;
- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- мыть вручную в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов;
- осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурентирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области:
  - применения сложных, инновационных методов приготовления;
  - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
  - квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;

- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отхода и потерь при приготовлении;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР));
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил их ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;

- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
  - виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
  - способы и правила комплектования, упаковки в вынос
- готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
  - критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
  - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;
  - правила составления заявки на склад;
  - способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
  - правила утилизации отходов;
  - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
  - температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;
  - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
  - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
  - технику порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;
  - виды, назначение столовой посуды для отпусков с раздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавыносахлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  - методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток;
  - ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - правила общения с потребителями;
  - базовый словарный запас на иностранном языке;
  - технику общения, ориентированную на потребителя;

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организацию работ на различных участках кондитерского цеха;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила обработки и цвсоответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами;
- принципы организации и проработки рецептур;

- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часа; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 108 часов; промежуточной аттестации 18 часов.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризм** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПК):**

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

### **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- текущего планирования деятельности подчиненного персонала;
- расчета основных производственных показателей;
- координации с другими подразделениями, службами;
- проверки уровня обеспеченности ресурсами;

- заказа и получения продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех организации питания;
- контроля хранения и обеспечения сохранности запасов;
- проведения инвентаризации запасов;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;
- разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;
- ведения расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню;
- презентации нового меню;
- совершенствования ассортимента и меню;
- планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала;
- контроля качества выполнения работ;
- организации текущей деятельности;
- планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей;
- инструктирования, обучения на рабочем месте;
- анализа, оценки результатов обучения;

**уметь:**

- 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 форм обслуживания;
- изменять ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать работу подчиненного персонала;
- составлять графики 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, в т.ч. и в электронном виде;
- организовывать документооборот;
- определять объекты, периодичность и формы контроля;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;



- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочее место различных зон кухни;
- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни

на рабочих местах;

**знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документа оборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других работников в кухне;

- методы контроля и оценки качества работ исполнителей;
- способы формы и инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов.

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

**ля:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов; курсовой работы – 24 часа; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 72 часа; промежуточной аттестации 18 часа.

## **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**

### **Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер) (ПК):**

ПК 7.1. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.

ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса заданного качества, на предприятиях питания различных форм собственности.

ПК 7.3. Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.

ПК 7.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

### **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки производственных помещений и сырья к работе;
- работы с технологическим оборудованием;
- механической кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;
- разработки ассортимента несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

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

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

– контроля безопасности готовой кулинарной продукции массового спроса;

– работы со Сборником рецептов; нормативно-технологической документацией;

**уметь:**

– соблюдать правила подготовки и инструкции по работе с технологическим оборудованием;

– выбирать технологическое оборудование в зависимости от технологической операции и эксплуатировать его по назначению;

– определять качество и количество сырья, необходимо для работы;

– владеть приемами первичной обработки сырья, нарезки продуктов;

– обеспечивать правильное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;

– изготавливать простые полуфабрикаты из различных видов сырья;

– производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

– пользоваться Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;

– производить расчет потребного количества сырья по нормативам;

– документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство в кондитерских цехах;

– проводить расчеты по формулам;

– разрабатывать ассортимент несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

– разрабатывать технологические карты на блюда;

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

– органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции;

– соблюдать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий массового спроса;

– выполнять порционирование, сервировку и оформление блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

**знать:**

– ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий массового спроса;

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

- требования к качеству и правилам выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных кондитерских изделий;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных кондитерских изделий;
- варианты сочетания различных видов сырья, основных продуктов, вкусовых добавок, пряностей и приправ для создания гармоничных блюд и изделий;
- виды гарниров, заправок, соусов и правила их подбора к различным группам блюд;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов несложной кулинарной продукции массового спроса, мучных кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- технологию приготовления кулинарной продукции массового спроса и мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения степени готовности и качества готовой кулинарной продукции и изделий;
- технику и правила порционирования мясных и рыбных блюд, блюд из птицы;
- варианты сервировки, оформления, способы и температуру подачи несложных блюд и изделий массового спроса;
- методы контроля и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовой продукции;
- основы санитарии и правила личной гигиены; санитарно-пищевое законодательство; способы предупреждения пищевых отравлений;
- методику расчета энергетической ценности пищевых рационов;
- правила пользования Сборниками рецептов блюд кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий, расчета количества сырья по нормативам;
- основы калькуляции и учета на предприятии общественного питания;
- требования к документальному оформлению отпусков продуктов сырья на производство в кондитерский цех;
- организацию рабочих мест; правила пользования весоизмерительным оборудованием;
- методы обслуживания посетителей, основы деловой культуры; профессиональной этики и эстетики;
- приемы, техники и технологии оформления, декорирования и дизайна готовой продукции.

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 511 часа;

учебной практики – 72  
часа; производственной практики – 72  
часа; промежуточной аттестации 24 час  
ов.

### **Реализация учебной и производственной практик**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практически навыки и способствуют комплексно му формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предполагает практическую деятельность обучающихся по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная:

ПМ.01 – учебная практика, 2 недели; производственная практика, 2 недели; ПМ.02 – учебная практика, 2,5 недели; производственная практика, 4 недели; ПМ.03 – учебная практика, 1,5 недели; производственная практика, 3 недели; ПМ.04 – учебная практика, 1 неделя; производственная практика, 2 недели; ПМ.05 – учебная практика, 1 неделя; производственная практика, 3 недели; ПМ.06 – учебная практика, 1 неделя; производственная практика, 2 недели; ПМ.07 – учебная практика, 2 недели; производственная практика, 2 недели; Преддипломная практика, 4 недели.

Все виды практик проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне ее знаний и квалификации.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков для дальнейшего использования практического опыта в изучении специальных дисциплин и профессиональных модулей.

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в

выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники.

## **5 Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

### **Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также желицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направленные в деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

В учебном процессе в подготовке по циклам ОПДиПМ участвует 10 преподавателей, из них 2 кандидата педагогических наук, 8 преподавателей высшей категории, 2 преподавателя первой категории, 7 преподавателей имеют звание Почетный работник СПО, 1 преподаватель имеет звание Заслуженный учитель РФ.

Руководителями выпускных квалификационных работ являются высококвалифицированные преподаватели, проходящие стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г.

№608н.

Педагогически работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направленные в деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое

обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Для реализации программы подготовки специалистов среднего звена имеется необходимое учебно-методическое обеспечение по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам, который сформирован по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд комплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам все циклов и междисциплинарных курсов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 экземпляр на каждые 100 обучающихся.

### **Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Для реализации ППССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, согласно требованиям ФГОС СПО в ГБПОУ АО «АГПК» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование. Проведение практических занятий осуществляется на базе лабораторий колледжа таких, как химии, организации обслуживания, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. А

также мастерских – Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебный кондитерский цех.

Все аудитории, компьютерные классы, лаборатории обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### Кабинеты

- 1 Социально-экономических дисциплин
- 2 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- 3 Иностранного языка
- 4 Информационных технологий в профессиональной деятельности
- 5 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- 6 Экологических основ природопользования
- 7 Организации хранения и контроля запасов сырья

#### Лаборатории

- 1 Химии
- 2 Организации обслуживания
- 3 Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

#### Мастерские

1. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2. Учебный кондитерский цех

#### Спортивный комплекс

- 1 Спортивный зал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- 3 Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

#### Залы

- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 2 Актный зал

#### **5.4.1.2 Требования к оснащению баз практик**

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО,



в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации и Ворлдскиллс компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

### **5.5 Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и крупным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18 вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают все затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, дифференцированных и недифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачетов проводится за счет часов, ответственных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** создаются и утверждаются фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) – завершающий

этап подготовки специалиста. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями, а также соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и рассматриваются на заседании МК сервисных технологий и утверждаются директором колледжа. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, включая демонстрационный экзамен, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творчески работы по

специальности, характеристики мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы государственного образца о соответствующем уровне образования, заверенные печатью учреждения.