

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

ПРИНЯТО

Решением Ученого совета
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Протокол
от «26» января 2024 г.
№ 7

УТВЕРЖДЕНО

Приказом ректора
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
от «31» января 2024 г.
№ 50-ОД

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**квалификация
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения
Очная**

**Срок освоения программы
на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев
(год набора 2024)**

Луганск, 2024

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель предприятия



2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»



А.С. Авершина

2024 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

Очная

Срок освоения программы

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Луганск, 2024

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), ФГОС СПО – по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденным приказом Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 01.12.2015 № 914н.

ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработана цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения специальностей 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики ОПОП СПО ППССЗ:

1. Руководитель образовательной программы – Сущенко Вера Николаевна, председатель цикловой методической комиссии, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

«24» 11 2023 г.


(подпись)

2. Сочанова Татьяна Андреевна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

«24» 11 2023 г.


(подпись)

3. Золотун Ирина Васильевна, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

«24» 11 2023 г.


(подпись)

4. Санеева Любовь Ивановна, мастер производственного обучения


«24» 11 2023 г.


(подпись)

Рассмотрена на заседании Методического совета Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет».

Протокол от «16» 11 2023 г. № 3

Председатель Методического совета
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»


(подпись) М.И. Белоусова

Одобрена Педагогическим советом МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Протокол от «24» 11 2023 г. № 4

Председатель Педагогического совета
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»


(подпись) А.С. Авершина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки специалиста среднего звена ППССЗ
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Виды деятельности согласно профессиональным модулям и присваиваемой квалификации

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения ППССЗ

- 3.1. Общие компетенции выпускника
- 3.2. Профессиональные компетенции выпускника

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

- 4.1. Календарный учебный график
- 4.2. Учебный план
- 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Аннотации)
- 4.4. Программы практик

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ

- 5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ
- 5.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ
- 5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ

6. Характеристики среды, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

- 6.1. Рабочая программа воспитания
- 6.2. Календарный план воспитательной работы

Раздел 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- 7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалиста среднего звена

Настоящая основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ООП СПО, рабочая программа) реализуемая в Многопрофильном педагогическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ООП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: рабочий учебный план, аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, календарный учебный график, календарный график воспитательной работы и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Определение потребности в образовательной программе, её целей и задач осуществляется в колледже путем взаимодействия с потенциальными работодателями, обучающимися и их родителями.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Работодатели участвуют в разработке ППССЗ: рабочего учебного плана, рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, рабочих программ практик, программ итоговых аттестаций. Дисциплины вариативной части профессионального цикла формируют у обучающихся компетенции, направленные на удовлетворение потребностей регионального рынка труда. Данные компетенции определены с учетом требований работодателей.

В процессе реализации ППССЗ предусмотрены следующие формы участия работодателей: чтение отдельных курсов, проведение тренингов, руководство производственной практикой. Программой итоговой аттестации определено участие представителей организаций работодателей в процессе итоговой аттестации по профессиональным модулям, в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, председателя государственной экзаменационной комиссии.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП:

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Федеральным законом от 17 февраля 2023 года № 19-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сферах образования и науки в связи с принятием в Российскую Федерацию Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов – Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. От 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- иные нормативно-правовые акты, в том числе локальные нормативные акты Университета и Колледжа.

1.3. Общая характеристика образовательной программы подготовки по специальности

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Э – экзамен

Эк – комплексный экзамен

КЭ – квалификационный экзамен

ДЗ – дифференцированный зачет

1.3.1. Цель ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целью разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является методическое обеспечение реализации ФГОС по специальности на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППКРС
на базе основного общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев

**1.3.3. Структура ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	В т.ч. обязательных
ОП.	Общеобразовательная подготовка, час	1476
	<i>Базовая часть, час</i>	1476
	<i>Вариативная часть, час</i>	-
ПП.	Профессиональная подготовка, час.	4464
	<i>Базовая часть, час</i>	3174
	<i>Вариативная часть, час</i>	1290
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл, час	610
	<i>Обязательная часть, час</i>	436
	<i>Вариативная часть, час</i>	174
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл, час	246
	<i>Обязательная часть, час</i>	180
	<i>Вариативная часть, час</i>	66
ОПЦ.00	Общепрофессиональный цикл, час	958
	<i>Обязательная часть, час</i>	614
	<i>Вариативная часть, час</i>	344
ПЦ	Профессиональный цикл, час	2434
	<i>Базовая часть, час</i>	1728
	<i>Вариативная часть, час</i>	706
ГИА	Государственная итоговая аттестация, час	216
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ		4464
Всего часов обучения по образовательной программе		5940
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная), нед.	4
ПА	Промежуточная аттестация, нед.	7 3/6
ГИА	Государственная итоговая аттестация, нед.	6
Общая трудоемкость основной образовательной программы подготовки квалифицированного работника, нед.		199

1.3.4. Формирование рабочего учебного плана

Объем времени вариативной части в количестве 1290 часов использовано на дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций.

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	Кол-во часов
ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1290
ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		174
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	50
ОГСЭ.04	Физическая культура	10

ОГСЭ.05	Психология общения	4
ОГСЭ.06	Русский язык в профессиональной деятельности	78
ОГСЭ.07	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности	32
ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		66
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6
ЕН.03	Биохимия	60
ОПЦ. Общепрофессиональный цикл		344
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	2
ОПЦ.03	Техническое оснащение организации питания	30
ОПЦ.04	Организация обслуживания	30
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	28
ОПЦ.08	Охрана труда	8
ОПЦ.10	Контроль качества продукции	76
ОПЦ.11	Метрология и стандартизация	76
ОПЦ.12	Товароведение продовольственных товаров	78
ПЦ. Профессиональный цикл		706
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	50
ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12
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	62
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	18
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32
ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12
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	100
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36

ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	50
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	18
ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	142
МДК.05.01	Организация процессов приготовления. подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	66
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	64
ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	112
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	64
УП.06.01	Учебная практика	36
ПМ.06.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	168
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	156
ПМ.07.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю</i>	12

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимые для усвоения ПССЗ

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят: рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые, кафетерии, кофейни, чайные, магазины кулинарии, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные цеха по производству полуфабрикатов и др.

2.2 Виды деятельности согласно профессиональным модулям и присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.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	осваивается
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.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	осваивается
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	осваивается

	видов и форм обслуживания	
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Повар

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются способностью применять знания, умения в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1. Общие компетенции выпускника

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать	Умения: определять задачи для поиска информации;

	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;

	сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: 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 специальности Знания: 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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: 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

3.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья,

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p> <p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в</p>

		<p>области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</p> <p>обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов</p>

		<p>сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>

		<p>сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>
		<p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p>
--	--	--

		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения</p>

		<p>оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>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.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
--	--	---

		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,</p>

		<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--	--	---

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом</p>
--	--	--

		<p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного</p>
--	--	--

		<p>инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в</p>

		<p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы</p>
--	--	---

		<p>сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном</p>
--	--	--

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>языке</p> <p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из</p>
--	--	---

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с 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 блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>
--	--	---

		<p>сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; 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 из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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 горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса,
--	---	--

		<p>оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими</p>

		<p>ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления</p>
--	--	--

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и</p>

		<p>рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов,</p>
--	--	--

		инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, 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 соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; 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 соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>

		<p>недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с 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 блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

		<p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных</p>
--	--	---

		<p>ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента; 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 канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм</p>
---	--

		<p>и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канapé, холодных закусок; организовывать хранение сложных канapé, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канapé, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канapé, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канapé, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канapé, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канapé, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канapé, холодных закусок, готовых канapé, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канapé, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канapé, холодных закусок</p>
--	--	---

		<p>сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p>

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
--	--	---

		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>
--	--	--

		<p>сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор,</p>

		<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и</p>
--	--	---

		<p>подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных</p>
--	--	--

		<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>

		<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>
--	--	---

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в</p>

		<p>соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов;</p> <p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования</p>
--	--	---

		<p>к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых</p> <p>холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на</p>
--	--	--

	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>иностранном языке</p> <p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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</p> <p>пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p>
--	---	---

		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов</p>
--	--	---

		<p>промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки</p>
--	--	--

		<p>к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления</p>
--	--	---

		<p>холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья</p>
--	--	---

		<p>и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлению и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов,</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p>
--	--	---

		<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки</p>

	<p>рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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); 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 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 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 на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	---

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <hr/> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного</p>
--	--	---

		<p>производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с</p>	<p>Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с</p>
--	--

		<p>изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,</p>
--	--	--

		<p>требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>
--	--	---

		<p>контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и 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 мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
--	--	--

		<p>для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации</p>

		<p>непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для</p>
--	--	--

		<p>транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
--	---	---

<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	--	---

		<p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать</p>

		<p>и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>
		<p>Знания:</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять</p>

		<p>документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>
		<p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p>

		<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни, оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания:</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков</p>
--	--	--

		<p>собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения</p>

		персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.
--	--	---

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ регламентируется рабочим учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных 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.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 1).

4.2. Учебный план (Приложение 1).

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая и аудиторная трудоемкость дисциплин, модулей, практик в часах.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

В ППССЗ по специальности приведены аннотации всех рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей как базовой, так и вариативной частей учебного плана.

Рабочие программы учебных дисциплин включены в учебно-методический комплекс ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Русский язык»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к

общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;
- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик) уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации;
- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания;
- обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации;
- уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;
- уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;
- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов);
- объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов);
- уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое).

знать:

- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;
- сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков);
- о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценностимногонационального народа России;
- о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности;

- об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;
- сформировать ценностное отношение к русскому языку сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте;
- уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух;
- выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте;
- создавать тексты разных функционально- смысловых типов;
- тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов) обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств;
- уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка;
- знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы;
- совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка;
- совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа

в том числе:

теоретические занятия – 36 часов

практические занятия – 28 часов

консультация- 2 часа

промежуточная аттестация – 6 часов

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма

существования национальной культуры.

Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.

Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья.

Этапы формирования русской лексики.

Тема 1.3 Язык как система знаков.

Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.

Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.

Тема 2.2. Морфемика и словообразование.

Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.

Тема 2.6. Местоимение как часть речи.

Тема 2.7. Глагол как часть речи.

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация

Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.

Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.

Тема 3.3. Сложное предложение.

Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации. Прикладной модуль.

Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.

Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.

Тема 4.3. Научный стиль.

Тема 4.4. Деловой стиль

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – экзамен.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«История»**

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающихся – 136 часов

в том числе:

теоретические занятия – 88 часов

практические занятия – 46 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе в второй половине 80-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«География»**

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к циклу общеобразовательной подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);
- проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений;
- определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления;
- применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов;
- проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями;
- формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации;
- критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
- применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
- выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;
- описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
- описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества;
- приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.

знать:

- о роли и месте современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- географическую терминологию и систему базовых географических понятий;
- о социально-экономических и геоэкологических процессах и явлениях;
- о географических особенностях стран с разным уровнем социально-экономического развития;
- о глобальных проблемах человечества;
- об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем;

иметь представления:

- о системе комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства;
- о географических процессах и явлениях;
- об основных географических закономерностях.

владеть:

- географической терминологией и системой базовых географических понятий.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа

в том числе:

теоретические занятия – 42 часа

практические занятия – 28 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Введение

Раздел 1. Общая характеристика мира.

Тема 1.1. Современная политическая карта мира.

Тема 1.2. География мировых природных ресурсов.

Тема 1.3. География населения мира.

Тема 1.4. Мировое хозяйство.

Раздел 2. Региональная характеристика мира.

Тема 2.1. Зарубежная Европа.

Тема 2.2. Зарубежная Азия.

Тема 2.3. Африка.

Тема 2.4. Америка.

Тема 2.5. Австралия и Океания.

Тема 2.6. Россия в современном мире.

Раздел 3 Глобальные проблемы человечества

Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Иностранный язык»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- овладение универсальными учебным познавательными действиями;
- готовность к саморазвитию, самосознанию и самоопределению;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

знать:

- знание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия);
- знание особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;
- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;
- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающихся – 108 часов

в том числе:

практические занятия – 106 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Иностранный язык для общих целей

Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.

Тема 1.2. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.

Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности.

Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.

Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье. Спорт.

Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.

Тема 1.7. Страна изучаемого языка.

Тема 1.8. Россия.

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей

Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.

Тема 2.2. Искусство и культура.

Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.

Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны, страны изучаемого языка, их вклад в науку и культуру.

Тема 2.5. Деловое общение.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Математика»**

1. Цель дисциплины: содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- методы доказательств, алгоритмы решения задач;
- понятия: степень числа, логарифм числа;
- понятия: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
- понятия: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл;
- понятия: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции;
- понятия: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора;
- понятия: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;
- понятия: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;
- понятия: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара;
- понятия: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве;
- понятия: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число.

уметь:

- выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве;
- приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки;
- формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;
- умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
- строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;
- изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; распознавать симметрию в пространстве; распознавать правильные многогранники;
- использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; оценивать размеры объектов окружающего мира;
- находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;
- вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;
- использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;
- умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;
- извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблицы диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

- вычислять вероятность с использованием графических методов;
- применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающихся – 232 часа

в том числе:

теоретические занятия – 174 часа

практические занятия – 50 часов

консультация- 2 часа

промежуточная аттестация – 6 часов

5. Семестры: 1, 2, 3

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы

Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления

Тема 1.2. Процентные вычисления. Уравнения и неравенства

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах

Тема 1.4. Решение задач. Входной контроль

Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей

Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах

Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве

Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах

Тема 2.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве

Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции

Тема 3.1. Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n -ой степени

Тема 3.2. Свойства степени с рациональным и действительным показателями

Тема 3.3. Решение иррациональных уравнений

Тема 3.4. Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства

Тема 3.5. Логарифм числа. Свойства логарифмов

Тема 3.6. Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства

Тема 3.7. Логарифмы в природе и технике

Тема 3.8. Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции

Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Тема 4.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа

Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества

Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики

Тема 4.4. Обратные тригонометрические функции

Тема 4.5. Тригонометрические уравнения и неравенства

Тема 4.6. Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Раздел 5. Производная и первообразная функции

Тема 5.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования

Тема 5.2. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов

Тема 5.3. Геометрический и физический смысл производной

Тема 5.4. Монотонность функции. Точки экстремума

Тема 5.5. Исследование функций и построение графиков

Тема 5.6. Наибольшее и наименьшее значения функции

Тема 5.7. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах

Тема 5.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных

Тема 5.9. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница

Тема 5.10. Решение задач. Производная и первообразная функции.

Раздел 6. Многогранники и тела вращения

Тема 6.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения

Тема 6.2. Правильные многогранники в жизни

Тема 6.3. Цилиндр, конус, шар и их сечения

Тема 6.4. Объемы и площади поверхностей тел

Тема 6.5. Примеры симметрий в профессии

Тема 6.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения

Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Тема 7.1. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей

Тема 7.2. Вероятность в профессиональных задачах

Тема 7.3. Дискретная случайная величина, закон ее распределения

Тема 7.4. Задачи математической статистики.

Тема 7.5. Элементы теории вероятностей и математической статистики

7.Дополнительная информация: промежуточная аттестация – экзамен.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Физическая культура»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;
- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 72 часа

в том числе:

практические занятия – 68 часов.

промежуточная аттестация – 4 часа

5. Семестры: 1, 2.

6. Основные разделы дисциплины:

Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта.

Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.3. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья.

Тема 1.4. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья.

Тема 1.5. Физическая культура в режиме трудового дня.

Тема 1.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.

Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требования ВФСК «ГТО».

Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организаций занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач.

Тема 2.5. Профессионально-практическая подготовка.

Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культуры.

Тема 2.7. Гимнастика

Тема 2.8. Спортивные игры

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – зачет, дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования обучающимися осваиваются:

Личностные результаты:

– сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;

сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

– сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооруженных Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

– осознание духовных ценностей русского народа и русского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества;

– эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

– сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

– осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни; осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

– готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

– сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; расширение представлений о деятельности экологической направленности.

Метапредметные результаты:

– самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для

реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь; планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.

– владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.

– владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.

– осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь; распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументировано, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

– ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в

конкретных условиях; делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение; оценивать приобретенный опыт; расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.

– оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг; принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

– понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

Предметные результаты:

– знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.

– знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны.

– сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе.

– сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах

защиты от него;

– сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;

– сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

– сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

– сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

– сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

– знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

– знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;

– владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

– знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

– сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

– сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 68 часов

в том числе:

теоретические занятия – 20 часов

практические занятия – 46 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Модуль 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

Тема 1.1. Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности

Тема 1.2. Государственная и общественная безопасность

Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.4. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны

Модуль 2. Основы военной подготовки

Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)

Тема 2.2. Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)

Тема 2.3. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами

(огневая подготовка)

Тема 2.4. Виды, назначение и тактико - технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)

Тема 2.5. Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы

технической подготовки и связи)

Тема 2.6. Предназначение, общее устройство и тактико- технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)

Тема 2.7. Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)

Тема 2.8. Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий

и убежищ (инженерная подготовка)

Тема 2.9. Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)

Тема 2.10. Первая помощь на поле боя (военно- медицинская подготовка. Тактическая медицина)

Тема 2.11. Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно -учебные центры (тактическая подготовка)

Модуль 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

Тема 3.1. Современные представления о культуре безопасности

Тема 3.2. Влияние поведения на безопасность. Риск -ориентированный подход

к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства

Модуль 4. Безопасность в быту

Тема 4.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях

Тема 4.2. Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту

Тема 4.3. Безопасное поведение в местах общего пользования

Модуль 5. Безопасность на транспорте

Тема 5.1. Безопасность дорожного движения

Тема 5.2. Порядок действий при дорожно- транспортных происшествиях

Тема 5.3. Безопасное поведение на разных видах транспорта

Модуль 6. Безопасность в общественных местах

Тема 6.1. Безопасность в общественных местах. Опасности социально- психологического характера

Тема 6.2. Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера

Тема 6.3. Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта

Модуль 7. Безопасность в природной среде

Тема 7.1. Безопасность в природной среде

Тема 7.2. Выживание в автономных условиях

Тема 7.3. Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары

Тема 7.4. Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады

Тема 7.5. Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины

Тема 7.6. Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара

Тема 7.7. Экологическая грамотность и разумное природопользование

Модуль 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

Тема 8.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни

Тема 8.2. Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями

Тема 8.3. Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики.

Роль диспансеризации для сохранения здоровья

Тема 8.4. Психическое здоровье и психологическое благополучие

Тема 8.5. Первая помощь пострадавшему

Модуль 9. Безопасность в социуме

Тема 9.1. Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе

Тема 9.2. Конфликты и способы их разрешения

Тема 9.3. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия

Тема 9.4. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей

Модуль 10. Безопасность в информационном пространстве

Тема 10.1. Безопасность в цифровой среде

Тема 10.2. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения

Тема 10.3. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде

Тема 10.4. Достоверность информации в цифровой среде

Тема 10.5. Защита прав в цифровом пространстве

Модуль 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму

Тема 11.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества

Тема 11.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта

Тема 11.3. Противодействие экстремизму и терроризму

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физика»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды;
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов,

в том числе:

теоретические занятия – 84 часов

практические занятия – 22 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2.

6. Основные разделы дисциплины:

Введение. Физика и методы научного познания

Раздел 1. Механика.

Тема 1.1. Основы кинематики.

Тема 1.2. Основы динамики.

Тема 1.3 Законы сохранения в механике.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории.

Тема 2.2 Основы термодинамики.

Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.

Раздел 3. Электродинамика

Тема 3.1. Электрическое поле.

Тема 3.2. Законы постоянного тока.

Тема 3.3. Электрический ток в различных средах.

Тема 3.4. Магнитное поле.

Тема 3.5. Электромагнитная индукция.

Раздел 4. Колебания и волны

Тема 4.1. Механические колебания и волны.

Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны.

Раздел 5. Оптика

Тема 5.1 Природа света

Тема 5.2. Волновые свойства света.

Тема 5.3. Специальная теория относительности

Раздел 6. Квантовая физика

Тема 6.1 Квантовая оптика

Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра.

Раздел 7. Строение Вселенной

Тема 7.1. Строение Солнечной системы.

Тема 7.2. Эволюция Вселенной.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Химия»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

– выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий,

применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;

– выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

– использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ, составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл;

– подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

– устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства;

– определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ;

– классифицировать химические реакции;

– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны;

– выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;

– выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира;

– использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

– использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений;

– использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ;

– составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность;

– подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

– классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов;

- характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений;
- применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;
- подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи («σ» и «π»), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах, а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;
- характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 – 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия «s», «p», «d-электронные» орбитали, энергетические уровни;
- объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
- планировать и выполнять химический эксперимент в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием;
- представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;
- анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны;
- использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;
- самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
- осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

- планировать и выполнять химический эксперимент в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием;
- представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;
- самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
- соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды;
- учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
- прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ;
- использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;
- осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

знать:

- о методах научного познания веществ и химических реакций;
- характерных признаков и взаимосвязь изученных понятий, взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов.

владеть:

- системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия, теории и законы, закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;
- системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах,

фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства;

– основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

– системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни.

иметь представления:

– о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы;

– о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

– о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 72 часа

в том числе:

теоретические занятия – 40 часов

практические занятия – 30 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2.

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Основы строения вещества.

Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи.

Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева.

Раздел 2. Химические реакции.

Тема 2.1. Типы химических реакций.

Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен.

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ.

Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ.

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ.

Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ.

Тема 4.2. Свойства органических соединений.

Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.

Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций

Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Раздел 6. Дисперсные системы.

Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости

Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации

Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ.

Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов

Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций

Раздел 8. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических

Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека

Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы

Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях

Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды

Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания

Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы

Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Биология»**

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез; основополагающие биологические законы и закономерности, границы их применимости к живым системам;
- выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов;
- применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде;
- использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;
- решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;
- критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);
- интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;
- рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий;

- создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;
- выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;
- выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;
- выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;
- понимать необходимость использования достижения современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;
- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня.

знать:

- о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых-биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;
- об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем;
- многообразие и особенности живых систем разного уровня организации,
- закономерности протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде,
- целостность научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробiotехнологий.

приобрести опыт:

- применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений;

– организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез.

владеть:

– системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия; биологические теории; законы; принципы; правила; гипотезы;

– системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений);

– способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося -72 часа

в том числе:

теоретические занятия – 46 часов

практические занятия – 24 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2.

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого.

Тема 1.1. Биология как наука.

Тема 1.2. Общая характеристика жизни.

Тема 1.3 Биологически важные химические соединения.

Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток

Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности

Тема 1.6. Процессы матричного синтеза

Тема 1.7. Неклеточные формы жизни

Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке

Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз

Раздел 2. Строение и функции организма.

Тема 2.1 Строение организма.

Тема 2.2 Формы размножения организмов.

Тема 2.3. Онтогенез животных и человека

Тема 2.4. Онтогенез растений

Тема 2.5. Основные понятия генетики

Тема 2.6. Закономерности наследования

Тема 2.7. Взаимодействие генов

Тема2.8. Сцепленное наследование признаков

Тема 2.9. Генетика пола

Тема 2.10. Генетика человека

Тема 2.11. Закономерности изменчивости

Тема 2.12. Селекция организмов

Раздел 3. Теория эволюции

Тема 3.1. История эволюционного учения

Тема 3.2. Микроэволюция

Тема 3.3. Макроэволюция

Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле

Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез

Раздел 4. Экология

Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни

Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы

Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система

Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека

Раздел 5. Биология в жизни

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого

Раздел 6. Биоэкологические исследования

Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований

Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Литература»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- образную природу словесного искусства.
- содержание изученных литературных произведений
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.

- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений
- основные теоретико-литературные понятия.

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения создание связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка.
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости.
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения; определение своего круга чтения и оценки литературных произведений.
- выявлять авторскую позицию; создание связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка.
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости.
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; участие в диалоге или дискуссии.
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости.

иметь представления:

- о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
- об основных направлениях литературной критики, современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении;

- уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе
- об отечественных традициях и исторической преемственности поколений
 - о включении в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры
 - о стилях художественной литературы разных эпох.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа

в том числе:

теоретические занятия – 64 часов

практические занятия – 72 часа

консультация- 2 часа

промежуточная аттестация – 6 часов

5. Семестры: 1, 2, 3

6. Основные разделы дисциплины:

Введение

Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры

Тема 1.1. А.С. Пушкин как национальный гений и символ

Тема 1.2. Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова

Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?

Тема 2.1. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX в. и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)

Тема 2.2. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера

Тема 2.3. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818—1883) «Отцы и дети»

Тема 2.4. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях

Тема 2.5. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)

Тема 2.6. Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)

Тема 2.7. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова

Тема 2.8. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет

Тема 2.9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)

Раздел 3 «Мастерство в профессии». Прикладной модуль

Тема 3.1. «Просто читать» – совсем не просто...

Тема 3.2. Дело мастера боится

Тема 3.3. «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»

Тема 3.4. «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальности

Раздел 4. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи

Тема 4.1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина

Тема 4.2. Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна

Тема 4.3. «Опыт литераторов бесценен...»

Тема 4.4. Герои М. Горького в поисках смысла жизни

Тема 4.5. Серебряный век: общая характеристика и основные представители

Тема 4.6. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»

Тема 4.7. Поэтическое новаторство В. Маяковского

Тема 4.8. Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин

Раздел 5. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века

Тема 5.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой

Тема 5.2. Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»

Тема 5.3. Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой

Тема 5.4. «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков

Тема 5.5. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»

Раздел 6 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века

Тема 6.1. «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского

Тема 6.2. Исповедальность лирики А. Твардовского

Раздел 7 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века

Тема 7.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе

Тема 7.2. Тоталитарная тема в литературе второй половины XX века

Тема 7.3. Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века

Раздел 8. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века

Тема 8.1. Лирика: проблематика и образы

Тема 8.2. Драматургия: традиции и новаторство

Раздел 9. Зарубежная литература XX века

Тема 9.1. Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена

Раздел 10 Художественный мир литературы народов России

Тема 10.1. Взаимосвязь и взаимовлияние литератур народов России.

Раздел 11 Чтение и профессионализм

Тема 11.1. «Опыт литераторов бесценен...»

Тема 11.2. Профессия – поэт? Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу

Тема 11.3. «Сколько есть профессий разных...» Поэтические строки о людях разных профессий

Тема 11.4. «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/специальности

Тема 11.5. «...О, люди! Люди с номерами»: труд вольный и подневольный

Тема 11.6. «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека

Тема 11.7. «Видеть красоту» или «созидать красоту»? Быть мастером или творцом?

Тема 11.8. «Прогресс – это форма человеческого существования»

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Обществознание»

1. Цель дисциплины: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Итогами изучения общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» являются личностные, метапредметные и предметные результаты:

Личностные результаты:

- формирование всесторонне развитой, высокодуховной личности, способной к социальной и культурной самоидентификации;
- воспитание патриотизма и гражданственности;
- усвоение гуманистических и демократических ценностей;
- воспитание чувства ответственности и долга перед Отечеством;

- формирование гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, гражданский и воинский долг, уважающего закон и правопорядок, нормы общественной и коллективной жизни, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- осознание основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 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;
- воспитание уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции;
- развитие толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми;
- сформированность расовой, национальной, религиозной терпимости, развитие дружеских отношений между народами;
- формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде;
- развитие навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- развитие нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- формирование эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- воспитание бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации

собственных жизненных планов;

- воспитание уважительного отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- развитие экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, умение систематизировать информацию по заданным признакам, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, умение хранить, защищать, передавать и обрабатывать информацию, переводить визуальную информацию в вербальную знаковую систему и наоборот;
- 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;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать

свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- 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 их достижения.

Предметные результаты:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа

в том числе:

теоретические занятия – 74 часов

практические занятия – 68 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Человек в системе общественных отношений

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Раздел 2. Общество как сложная динамическая система

Тема 2.1. Общество как совместная жизнедеятельность людей. Общество и природа

Раздел 3. Духовная жизнь общества

Тема 3.1. Духовная культура личности и общества

Тема 3.2. Наука и образование в современном мире

Тема 3.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 4. Социальные отношения

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Раздел 5. Политика

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 5.2. Участники политического процесса

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Информатика»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

– уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах;

– уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей;

– владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

- владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
- уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы);
- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования);
- владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.

знать:

- знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки;
- знать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий;

иметь представления:

- о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»;
- о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
- о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте, словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа

в том числе:

теоретические занятия – 96 часов

практические занятия – 46 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 1, 2

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Информация и информационные процессы.

Тема 1.2. Подходы к измерению информации.

Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.

Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.

Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.

Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.

Тема 1.7. Службы Интернета.

Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента.

Тема 1.9. Информационная безопасность.

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов.

Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах.

Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов.

Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа.

Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов.

Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций.

Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде.

Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации.

Раздел 3. Информационное моделирование.

Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования.

Тема 3.2. Списки, графы, деревья.

Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области.

Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры.

Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области.

Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области.

Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах.

Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах.

Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах.

Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области).

Прикладной модуль 1. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда.

Тема 1.1. Конструктор Тильда.

Тема 1.2. Создание сайта.

Тема 1.3. Создание различных видов страниц.

Тема 1.4. Стандартные блоки.

Тема 1.5. Панель навигации.

Тема 1.6. Настройка главной страницы.

Тема 1.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда.

Прикладной модуль 2. Технологии продвижения веб-сайта в Интернете.

Тема 2.1. Интернет-маркетинг.

Тема 2.2. Методы продвижения в Интернете.

Тема 2.3. Различные способы работы с количеством посетителей.

Тема 2.4. Поисковая оптимизация контента.

Тема 2.5. Рекламная кампания в сети Интернет.

Тема 2.6. Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете».

7. Дополнительная: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы философии»

1. Цель дисциплины: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла 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;

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов

в том числе:

теоретические занятия – 30 часов

практические занятия – 6 часов

самостоятельная работа – 2 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 5

6. Основные разделы дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Предмет философии и ее история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4 Современная философия

Раздел 2. Структура и основные направления философии

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания

Тема 2.3 Этика и социальная философия

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «История»

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к

общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузкой обучающегося – 36 часов

в том числе:

теоретические занятия – 34 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестры: 3

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе в второй половине 80-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.

Тема 2.4. Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

1. Цель дисциплины: реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

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;

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 214 часов
в том числе:

теоретические занятия – 2 часа

практические занятия – 188 часа

самостоятельная работа – 22 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 3,4,5,6,7,8

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе

Раздел 2. Развивающий курс

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4. Досуг

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.10 Научно-технический прогресс

Тема 2.11 Профессии, карьера

Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм

Тема 2.13 Искусство и развлечения

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты

Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»

Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Физическая культура»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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.

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа

в том числе:

практические занятия – 162 часа

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестр: 3, 4, 5, 6, 7, 8.

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Здоровый образ жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Тема 2.1. Легкая атлетика.

Тема 2.2. Общая физическая подготовка.

Тема 2.3. Спортивные игры.

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши), аэробика (девушки).

Тема 2.5. Лыжная подготовка.

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – зачет, дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Психология общения»

1. Цель дисциплины: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина «Психология общения» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов

в том числе:

теоретические занятия – 22 часа

практические занятия – 8 часов

самостоятельная работа- 4 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 7

6. Основные разделы дисциплины:

Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.

Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Тема 5. Формы делового общения и их характеристики

Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики

Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция

Тема 8. Общие сведения об этической культуре.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Русский язык в профессиональной деятельности»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- строить свою речь в соответствии с языкового, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка;
- владеть понятием фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности; владеть нормами словоупотребления, определять лексическое значение слова; находить и исправлять в текстелексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов;

- определять функционально-стилевую принадлежность слова;
- определять слова, относимые к авторским новообразованиям;
- пользоваться нормами словообразования применительно к общеупотребительной, общенаучной и профессиональной лексике;
- использовать словообразовательные средства в изобразительных целях;
- потреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста;
- выявлять грамматические ошибки в тексте;
- различать предложения простые и сложные, обособляемые обороты, прямую речь и слова автора, цитаты;
- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей;
- редактировать собственные тексты и тексты других авторов;
- пользоваться правилами правописания; различать тексты по их принадлежности к стилям;
- продуцировать разные типы речи, создавать тексты учебно-научного и официально-делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки обучающихся.

знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речь и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- понятие языка и речи, различия между языком и речью, функция языка, понятие о литературном языке, формы литературного языка, их отличительные особенности, признаки литературного языка и типы речевой нормы;
- понятие культуры речи, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента), качества, характеризующие речь;
- основные словари русского языка;
- фонетические единицы языка и фонетические средства языковой выразительности, особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы;
- лексические и фразеологические единицы русского языка;
- лексические и фразеологические нормы, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, лексические и фразеологические ошибки;
- способы словообразования, стилистические возможности словообразования; словообразовательные ошибки;

- самостоятельные и служебные части речи, нормативное употребление форм слова, стилистику частей речи: ошибки в формообразовании и употреблении частей речи;
- синтаксический строй предложений, выразительные возможности русского синтаксиса;
- правила правописания и пунктуации, принципы русской орфографии и пунктуации, понимать смысловозначительную роль орфографии и знаков препинания;
- функционально-смысловые типы речи, функциональные стили литературного языка, сферу их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 78 часов:

в том числе теоретические занятия – 44 часа

практические занятия – 26 часов

самостоятельная работа – 6 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 5

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Значение русского литературного языка в формировании культуры устной и письменной речи

Тема 1.1. Язык как система и средство общения. Основные уровни языка.

Тема 1.2. Организация речевой коммуникации. Виды речевой деятельности.

Тема 1.3. Культура речи.

Раздел 2. Изучение системы языка и ее стилистической характеристики

Тема 2.1. Фонетика, орфоэпия, орфография.

Тема 2.2. Лексика и фразеология.

Тема 2.3. Морфемика и словообразование.

Тема 2.4. Морфология.

Тема 2.5. Синтаксис и пунктуация.

Раздел 3. Культура профессионального общения

Тема 3.1. Речевая коммуникация. Функциональные стили речи.

Тема 3.2. Речевые особенности научной сферы деятельности.

Тема 3.3. Общение с аудиторией. Построение публичного выступления.

Тема 3.4. Деловое общение. Оформление документации.

Тема 3.5. Общение с клиентами. Приемы грамотного общения с клиентами.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Основы технологии учебной и исследовательской деятельности»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- методику выполнения исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
- этапы теоретической и экспериментальной студенческой исследовательской работы;
- основы организации научного и исследовательского труда;
- способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;
- методы научного познания;
- общую структуру и научный аппарат исследовательской работы;
- способы представления результатов исследовательской работы;
- основные критерии оценки исследовательской работы;

уметь:

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект, предмет исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 32 часа:

в том числе

теоретические занятия – 18 часов

практические занятия – 8 часов

самостоятельная работа – 4 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 4

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности

Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека

Раздел 2. Технология работы с информационными источниками

Тема 2.1. Поиск информации

Раздел 3. Технология выполнения исследовательской работы.

Тема 3.1 Структура студенческих исследовательских работ

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Химия»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать методы и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа

в том числе:

теоретические занятия – 104 часов

практические занятия – 36 часов

самостоятельная работа – 2 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 3, 4, 5, 6

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Физическая химия.

Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

Раздел 2. Коллоидная химия.

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокмолекулярные соединения.

Раздел 3. Аналитическая химия.

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Экологические основы природопользования»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники 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 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.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа:

в том числе

теоретические занятия – 30 часов

практические занятия – 8 часов

самостоятельная работа – 2 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 5

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества

Тема 1.1.Природоохранный потенциал.

Тема 1.2.Природные ресурсы и рациональное природопользование.

Тема 1.3.Загрязнение окружающей среды.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 2.1.Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.

Тема 2.2.Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Биохимия»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- самостоятельно приобретать новые знания по данной дисциплине, анализировать их, применять полученные знания на практике и при изучении других дисциплин;

- самостоятельно проводить эксперименты по заданной схеме, используя лабораторное оборудование и приборы;
- быть способным анализировать полученные экспериментальные данные.

знать:

- биохимию белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, минеральных веществ и витаминов, и гормонов;
- знать сущность химических превращений, происходящих в организмах, механизмы их регуляции и их роль в обеспечении жизнедеятельности организма;
- освоить методы теоретических и экспериментальных исследований.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов:

в том числе:

теоретические занятия – 14 часов

практические занятия – 26 часов

самостоятельная работа – 18 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 8.

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Структура и функции биоорганических молекул и биополимеров.

Тема 1.1. Введение. Основы биохимии.

Тема 1.2. Общая характеристика основных групп биоорганических соединений.

Тема 1.3. Ферменты. Витамины.

Тема 1.4. Обмен вещества энергии в организме.

Тема 1.5. Обмен углеводов, липидов, белков, нуклеиновых кислот и водно-минеральный баланс.

Тема 1.6. Гомеостаз и взаимосвязь обменов веществ. Гормоны.

Раздел 2. Биохимия мышечной ткани животных.

Тема 2.1. Химический состав мяса. Характеристика белков мышечной ткани.

Тема 2.2. Характеристика небелковых компонентов мышечной ткани и мясопродуктов.

Тема 2.3. Биохимические изменения в клетках, обуславливающие формирование мяса как пищевого продукта.

Тема 2.4. Биохимия соединительнотканых белков.

Раздел 3. Биохимия жировой ткани.

Тема 3.1. Химический состав жиров животного происхождения. Характеристика холестерина.

Раздел 4. Биохимия крови.

Тема 4.1. Химический состав крови. Биохимические свойства белков крови.

Раздел 5. Внутриклеточные ферменты мышечной ткани, жира и крови.

Тема 5.1. Ферментативное расщепление высокомолекулярных компонентов мышечной и соединительной ткани.

Тема 5.2. Ферментативное расщепление жировой ткани

Тема 5.3. Ферментативный фактор в системе свертывания крови.

Тема 5.4. Технологические приемы ферментативной обработки мяса.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов:

в том числе

теоретические занятия – 24 часа

практические занятия – 30 часов

самостоятельная работа – 12 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 3, 4

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1. Морфология микробов

Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке

пищевых продуктов

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Организация хранения и контроль запасов сырья»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет: обязательной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов:

в том числе

теоретические занятия – 46 часов

практические занятия – 36 часов

самостоятельная работа – 14 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 2, 3, 4.

6. Основные темы дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров.

Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров.

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров.

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.

Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.

Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров.

Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.

Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Техническое оснащение организаций питания»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 отпуская 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.

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.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа

в том числе

теоретические занятия – 44 часов

практические занятия – 36 часов

самостоятельная работа – 12 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 2,3, 4

6. Основные разделы дисциплины:

Введение

Раздел 1.Механическое оборудование.

Тема 1.1.Классификация механического оборудования.

Тема 1.2.Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.

Тема 1.3.Оборудование для обработки овощей, плодов.

Тема 1.4.Оборудование для обработки мяса, рыбы.

Тема 1.5.Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.

Тема 1.6.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.

Тема 1.7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.

Тема 1.8.Оборудование для подготовки кондитерского сырья.

Раздел 2.Тепловое оборудование.

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования.

Тема 2.2.Варочное оборудование.

Тема 2.3.Жарочное оборудование.

Тема 2.4.Многофункциональное оборудование.

Тема 2.5.Универсальное и водогрейное оборудование.

Тема 2.6.Оборудование для бариста.

Тема 2.7.Оборудование для раздачи пищи.

Тема 2.8.СВЧ-аппараты.

Раздел 3. Холодильное оборудование.

Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования.

Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.

Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).

Тема 3.4. Льдогенераторы.

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

Тема 4.1. Классификация организаций питания.

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация обслуживания»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену

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

– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

знать

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося – 94 часа

в том числе

теоретические занятия – 32 часа

практические занятия – 52 часа

самостоятельная работа – 8 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 5, 6

6. Основные разделы дисциплины:

- Тема 1.** Услуги общественного питания
Тема 2. Торговые помещения организаций питания и требования к ним
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания
Тема 5. Этапы организации обслуживания
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов
Тема 9. Специальные формы обслуживания

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись);
- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым

- количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов, анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
 - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
 - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
 - управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
 - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
 - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
 - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
 - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
 - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

знать:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа:

в том числе:

теоретические занятия – 40 часов

практические занятия – 46 часов

самостоятельная работа – 10 часов

консультация- 2 часа

промежуточная аттестация – 6 часов

5. Семестр: 4, 5, 6.

6. Основные темы дисциплины:

Раздел 1. Основы экономики.

Тема 1.1. Экономика – система общественного воспроизводства.

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании.

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса.

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования.

Раздел 2. Основы менеджмента.

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.

Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления.

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента.

Раздел 3. Понятие маркетинга, его цели и функции.

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции.

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:
обязательной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов:

в том числе:

теоретические занятия – 20 часов

практические занятия – 10 часов

самостоятельная работа - 4 часа

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 7.

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Основные положения Конституции РФ

Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ.

Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации.

Раздел 2. Основы гражданского права.

Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений.

Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц.

Тема 2.3. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение.

Раздел 3. Основы трудового права.

Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 3.2. Материальная ответственность сторон трудового договора.

Тема 3.3. Защита трудовых прав работников.

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность.

Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы.

Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность.

Тема 4.3. Административные наказания.

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав.

Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 124 часа:

в том числе:

теоретические занятия – 20 часов

практические занятия – 82 часа

самостоятельная работа – 20 часов
промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 5, 6

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1. Информация и информационные процессы

Тема 1.2. Технические средства информационных технологий

Тема 1.3. Информационные системы

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2. Технология обработки графической информации

Тема 2.3. Компьютерные презентации

Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность

Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Охрана труда»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

– выявлять опасные и вредные производственные факторы и

соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов

в том числе:

теоретические занятия – 22 часа

практические занятия – 12 часов

самостоятельная работа – 6 часов

5. Семестр: 4.

6. Основные разделы дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда.

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда.

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.

Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

Тема 3.1. Электробезопасность.

Тема 3.2. Пожарная безопасность.

Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

знать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов

в том числе:

теоретические занятия – 18 часов

практические занятия – 48 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 3

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.2. Организация гражданской обороны.

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке.

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие.

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Контроль качества продукции»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
- работать с нормативно –правовой базой;
- проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
- выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
- пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями;

знать:

- основные понятия в области контроля качества продукции;
- назначения, видов, средств, методов, нормативно–правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания
- понятия, виды и методы идентификации
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов

в том числе:

теоретические занятия – 20 часов

практические занятия – 38 часов

самостоятельная работа – 18 часов
промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 7

6. Основные разделы дисциплины:

Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания

Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания

Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании

Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие

Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.

Тема 6. Правила отбора проб

Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания

Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции

Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Метрология и стандартизация»

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- роль измерений в познании окружающего мира;
- теоретические основы метрологии;
- понятия средств, объектов и источников погрешностей измерений;
- закономерности формирования результата измерения;
- алгоритмы обработки многократных измерений;
- организационные, научные, методические и правовые основы метрологии,

стандартизации и сертификации;

- нормативно-правовые документы системы технического регулирования;
- методы оценки показателей надёжности.

уметь:

- использовать приемы определения погрешностей средств измерений;
- обеспечивать инженерную оценку выбора средств измерений;
- использовать технические регламенты, стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов

в том числе:

теоретические занятия – 20 часов

практические занятия – 34 часа

самостоятельная работа – 20 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 8

6. Основные разделы дисциплины:

Введение

Раздел 1 Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Тема 1.3. Принципы и методы стандартизации

Тема 1.4. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.5. Системы стандартизации

Тема 1.6. Техническое регулирование

Раздел 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3. Средства и методы измерений

Тема 2.4. Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)

Раздел 3 Сертификация и декларирование услуг общественного питания

Тема 3.1 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2 Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 3.3 Сертификация услуг общественного питания

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

1. Цель дисциплины: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов

в том числе:

теоретические занятия – 20 часов

практические занятия – 44 часа

самостоятельная работа – 12 часов

промежуточная аттестация – 2 часа

5. Семестр: 6

6. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Общая часть

Тема 1.2 Общая классификация продовольственных товаров

Тема 1.3 Пищевая ценность продуктов питания

Тема 1.4 Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.5 Хранение продовольственных товаров

Тема 1.6 Консервирование продовольственного сырья.

Раздел 2 Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп

Тема 2.1 Зерномучные товары

Тема 2.2 Плодоовощные товары

Тема 2.3 Вкусовые товары

Тема 2.4 Кондитерские товары

Тема 2.5 Пищевые жиры

Тема 2.6 Молочные товары

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9 Рыбные товары

Тема 2.10 Пищевые концентраты

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Цель Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: относится к профессиональному циклу.

3. 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:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 284 часа

в том числе в форме практической подготовки – 208 часов

из них на освоение МДК – 128 часов

практики, в том числе

учебная – 72 часа

производственная – 72 часа

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 3, 4

6. Основные разделы профессионального модуля:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных.

Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 2.7.Обработка и подготовка пернатой дичи.

Тема 2.8.Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Учебная практика по ПМ.01.

Учебная практика по ПМ.01. – 3 семестр – 2 недели

Производственная практика по ПМ.01.

Производственная практика по ПМ.01 – 4 семестр – 2 недели

7. Дополнительная информация – промежуточная аттестация:

МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – дифференцированный зачет.

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – экзамен.

УП 01. Учебная практика – дифференцированный зачет.

ПП 01. Производственная практика – дифференцированный зачет.

8. Итоговая аттестация по ПМ.01 – экзамен по профессиональному модулю.

Аннотация

к рабочей программе 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»

1. Цель: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: относится к профессиональному циклу.

3. 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:

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

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 398 часов

в том числе в форме практической подготовки – 284 часа

из них на освоение МДК – 170 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 144 часа

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 3, 4

6. Основные разделы профессионального модуля:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

УП. 02 Учебная практика

УП. 02– 3 семестр – 2 недели

ПП 02. Производственная практика

ПП. 02 – 4 семестр – 4 недели

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация:

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

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

УП. 02 Учебная практика - дифференцированный зачет

ПП. 02 Производственная практика – дифференцированный зачет

8. Итоговая аттестация по ПМ.02 - экзамен по профессиональному модулю.

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

1. Цель Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: относится к профессиональному циклу.

3. 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:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест,

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 312 часов

в том числе в форме практической подготовки – 218 часов

из них на освоение МДК – 156 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 108 часов

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 5

6. Основные разделы профессионального модуля:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

УП. 03 Учебная практика

УП. 03 – 5 семестр – 1 неделя

ПП 03. Производственная практика

ПП. 03 – 5 семестр – 3 недели.

7. Дополнительная информация - промежуточная аттестация:

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

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – экзамен

УП 03. Учебная практика - дифференцированный зачет

ПП 03. Производственная практика – дифференцированный зачет

8. Итоговая аттестация по ПМ.03 - экзамен по профессиональному модулю.

Аннотация

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

1. Цель: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: относится к профессиональному циклу.

3. 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:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 226 часов

в том числе в форме практической подготовки – 140 часов

из них на освоение МДК – 106 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 72 часа

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 7

6. Основные разделы профессионального модуля:

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

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

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

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

УП. 04.01. Учебная практика

УП. 04.01.– 7 семестр – 1 неделя

ПП 04.01. Производственная практика

ПП. 04.01. – 7 семестр– 2 недели.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация:

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

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

УП. 04.01. Учебная практика - дифференцированный зачет

ПП. 04.01. Производственная практика – дифференцированный зачет

8. Итоговая аттестация по ПМ.04 - экзамен по профессиональному модулю.

Аннотация

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

1. Цель: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: относится к профессиональному циклу.

3. 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:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов

промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов

- при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 406 часов

в том числе в форме практической подготовки – 272 часа

из них на освоение МДК – 214 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 108 часов

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 6

6. Основные разделы профессионального модуля:

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

Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1.Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

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

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

УП. 05.01. Учебная практика

УП. 05.01.– 6 семестр – 2 недели

ПП 05.01. Производственная практика

ПП. 05.01. – 6 семестр – 3 недели.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация:

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

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

УП. 05.01. Учебная практика - дифференцированный зачет

ПП. 05.01. Производственная практика – дифференцированный зачет

8. Итоговая аттестация по ПМ.05 - экзамен по профессиональному модулю.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

«ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1. Цель: Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: относится к профессиональному циклу.

3. 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:

– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 316 часов

в том числе в форме практической подготовки – 210 часов

из них на освоение МДК – 160 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 108 часов

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 6, 7, 8

6. Основные разделы профессионального модуля:

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

УП. 06.01. Учебная практика

УП. 06.01.– 8 семестр – 1 неделя

ПП 06.01. Производственная практика

ПП. 06.01. – 8 семестр – 3 недели.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация:

МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала – экзамен

УП. 06.01. Учебная практика - дифференцированный зачет

ПП. 06.01. Производственная практика – дифференцированный зачет

8. Итоговая аттестация по ПМ.06 - экзамен по профессиональному модулю.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1. Цель Освоение требований ФГОС СПО

2. Место профессионального модуля в структуре ПССЗ: относится к ПМ.07

3. 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, уборки рабочего места;

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных изделий;
- изготовления, творческого оформления мучных изделий, в том числе региональных;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, мучных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, мучных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:

Всего часов – 348 часов

в том числе в форме практической подготовки – 254 часа

из них на освоение МДК – 156 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная – 108 часов

промежуточная аттестация – 12 часов

5. Семестры: 6, 7

6. Основные разделы профессионального модуля:

МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских,

диетических соусов.

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Тема 2.11. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.12. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.13. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

УП. 07.01. Учебная практика

УП. 07.01.– 7 семестр – 2 недели

ПП 07.01. Производственная практика

ПП. 07.01. – 7 семестр – 3 недели.

7. Дополнительная информация: промежуточная аттестация:

МДК. 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – дифференцированный зачет

УП. 07.01. Учебная практика – дифференцированный зачет

ПП. 07.01. Производственная практика – дифференцированный зачет

8. Итоговая аттестация по ПМ.07 – экзамен по профессиональному модулю.

4.4. Программы практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в рамках профессиональных модулей, в мастерских Колледжа, которые располагают оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций и соответствующего вида профессиональной деятельности, проводится в рамках профессионального модуля.

Производственная практика реализуется концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Содержание учебной и производственной практик определяется, исходя из требований к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей ФГОС СПО, и раскрывается в рабочих программах практик.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами по практике.

При реализации ППССЗ предусматривает следующие виды практик:

	Наименование модуля и вида практики	Место проведения практики	Форма отчетности
1	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	УП.01.01.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»	дневник по практике
	ПП.01.01	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
2	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		
	УП.02.01.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»	дневник по практике
	ПП.02.01	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
3	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		
	УП.03.01.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»	дневник по практике
	ПП.03.01	г. Луганск, ООО «Спар Луганск»	Аттестационный лист, отчет о

		ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
4	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	УП.04.01.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»	дневник по практике
	ПП.04.01	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
5	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
	УП.05.01.	Учебный кондитерский цех МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»	Аттестационный лист, дневник, характеристика
	ПП.05.01	г. Луганск, ООО «Кондитерский цех «Империya Вкуса» ИП Глазунова Е.И.	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
	УП.06.01.	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по учебной практике, дневник

		ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	по практике
	ПП.06.01	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
7	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
	УП.07.01.	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по учебной практике, дневник по практике
	ПП.07.01	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В. ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике
8	Преддипломная практика	г. Луганск, ООО «Спар Луганск» ИП Виткалова Е.В.	Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий

		ООО «Ресторан Бирхофф» ИП Королёва С.В. ИП Филимонова Я.В. ИП Стрижкова Е.Г. ИП Шатунова О.П. ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект» ИП Шишкалов Б.Д. ООО «ТК «Вояж»	по преддипломной практике, дневник по практике
--	--	---	--

В ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело документация по учебным и производственным практикам является составной частью рабочих программ профессиональных модулей. Базы проведения практик согласуются с работодателями.

5. Ресурсное обеспечение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки специалистов определяемых ФГОС СПО, с учетом рекомендаций ПООП.

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

При разработке ППССЗ определены учебно-методические и информационные ресурсы, включая учебно-методические комплексы дисциплин, профессиональных модулей, необходимые для реализации данной ППССЗ. Методическим обеспечением сопровождается самостоятельная работа обучающихся.

Обеспечен доступ каждого обучающегося к современным информационным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей программы подготовки квалифицированного рабочего. Для обучающихся старших курсов обеспечена возможность оперативного получения и обмена информацией с профильными образовательными организациями.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, учебными печатными или электронными изданиями по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими печатными или электронными изданиями по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) в соответствии с нормативами, установленными ФГОС СПО.

Объем фонда основной и дополнительной учебной литературы, имеющей грифы различного уровня, соответствует минимальным нормативам обеспеченности учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов, утвержденным ФГОС СПО.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки, и в обязательном порядке комплектуется массовыми центральными и местными общественно-политическими изданиями.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по профилю образовательной программы в соответствии с требованиями, определенными ФГОС СПО.

Библиотечный фонд содержит число наименований отечественных и зарубежных журналов не ниже предусмотренного ФГОС СПО по данной профессии. В библиотеке МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ» имеется периодическая литература по профессии.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам, содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по изучаемым дисциплинам.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее гуманитарному профилю преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся научно-методической деятельностью.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы, как участие в работе ГЭК в качестве ее членов и председателей, оценка деятельности обучающихся в ходе преддипломной и учебной практик, участие в Днях науки, в экспертных группах в профессиональных олимпиадах и конкурсах.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Подготовка специалистов осуществляется в мастерских и лабораториях Колледжа. Имеются учебные аудитории, актовый и спортивный залы, спортивный комплекс, позволяющие проводить лабораторные и практические занятия по дисциплинам, формирующим компетенции, практические навыки и умения.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам, связанными с изучением основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, проводятся в учебных аудиториях, оснащенных оборудованием, техническими средствами и материалами, учитывающими требованиям международных стандартов.

Обучающимся и преподавателям обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации и Интернет-ресурсам, к фондам электронной библиотеки локальной сети.

Реализация ППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий:

Наименование кабинетов, мастерских, лабораторий	Технические средства обучения
Кабинет «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»	доска – 1 шт., парта ученическая – 15 шт., стул ученический – 30 шт., столы для компьютеров – 14 шт., стол преподавателя 1 шт., компьютер ученический (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь, наушники) – 14 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., принтер лазерный – 2 шт., сканер – 1 шт., колонки – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт.
Кабинет Истории; Обществознания; Основ философии, Географии; Психологии общения	доска – 1 шт., парта ученическая – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт.
Кабинет русского языка и литературы; русского языка в профессиональной деятельности, иностранного языка; иностранного языка в профессиональной деятельности	доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., экран для проектора – 1 шт., стенка – 1 шт.
Кабинет «Математики; физики; учетных дисциплин; экономических и правовых основ производственной деятельности»	доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт.

Лаборатория «Химии, биохимии, биологии, экологических основ природопользования»	доска – 1шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., стол для компьютера преподавателя – 1 шт., стол демонстрационный химический – 1 шт., вытяжной шкаф – 1 шт., психмометр – 1 шт., микроскоп – 1 шт., весы – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт.
Кабинет «Безопасности жизнедеятельности; Охраны труда; Технического оснащения организации питания»	доска – 1шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., стол для компьютера преподавателя – 1 шт., котлетоформовочная машина МФК 2040 – 1 шт., взбивальная машина МВ 35 – 1 шт., сосисковарка МСЭ 2 – 1 шт., картофелеочистительная машина МОК 250 – 1 шт., машина для нарезки вареных овощей МРОВ 160 – 1 шт., универсальный привод УМ 1000 – 1 шт., универсальный привод ПУ 06 – 1 шт., универсальный привод МИМ 105 – 1 шт., пищеварительный электрический котел КПЭ 160 – 1 шт., машина для взбивания коктейлей «Воронеж 1» – 1 шт., фритюрница ФСМ 20 – 1 шт., весы электронные – 1 шт., весы механические с гирей -1 шт., мясорубка механическая-1шт.
Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	доска – 1 шт., стол ученический – 16 шт., стул ученический – 32 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт.
Кабинет «Технологии кулинарного производства, Организации обслуживания»	доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., принтер лазерный – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт., барная стойка – 2 шт., мойка – 1 шт., шкаф-витрина стеклянная – 1 шт., стол производственный - 1 шт., кофеварка – 1 шт., слайсер – 1 шт., блендер – 1 шт., весы электронные – 1 шт., весы механические – 1 шт., шкаф металлический – 1 шт., плита электрическая – 1 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., мясорубка механическая – 1 шт., чайник электрический – 3 шт., холодильник – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., муляжи
Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., принтер лазерный – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт., шкаф-витрина стеклянный – 1 шт., весы электронные – 5 шт., плита электрическая – 1 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., миксер планетарный – 2 шт., чайник электрический – 1 шт., шкаф жарочный - 1 шт., муляжи
Кабинет «Основ экономики, менеджмента и маркетинга, Правовых основ	доска – 1 шт., стол ученический – 16 шт., стул ученический – 32 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., стол для компьютера преподавателя – 1 шт.

профессиональной деятельности»	
Кабинет «Товароведения продовольственных товаров, Организации хранения и контроля запасов сырья, Контроля качества продукции, Метрологии и стандартизации »	Лаборатория «Товароведения продовольственных товаров» (48,9 м ²): доска – 1 шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., микроскоп – 1 шт., весы электронные – 1 шт., стенка-шкаф – 1 шт. доска – 1 шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., микроскоп – 1 шт., весы электронные – 1 шт., стенка-шкаф – 1 шт.
Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийное и интерактивное обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: водонагреватель TERMAL CB 100 UT – 1 шт., печь конвекционная ALFA 41 V1– 1 шт.; плита газовая – 2 шт.; тестомесильная машина ИВТ -30-2 – 1 шт., шкаф для расстойки SMEG/ИТАЛИЯ/LEV31 RU – 1 шт., холодильный шкаф – 1 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., весы электронные – 1 шт. столы производственные – 7 шт., сковорода электрическая – 1 шт. микроволновая печь – 1 шт., планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); моечная ванна трехсекционная, вытяжки бытовые – 2 шт. миски нержавеющей сталь– 10 шт., набор кастрюль с крышками – 10 шт., набор разделочных досок – 20 шт., ножи поварские – 20 шт., половник– 5шт., сито (для муки) – 1 шт., скалка – 1 шт., сковорода – 10 шт., соусник – 10 шт., тарелка глубокая белая – 60 шт., тарелка глубокая белая плоская – 60 шт., термометр с щупом – 2 шт., шумовка – 5 шт.
Лаборатория «Учебный кондитерский цех»	Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийное и интерактивное обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: столы производственные – 6 шт., вытяжки бытовые – 2 шт., водонагреватель – 1 шт., сковорода электрическая – 1 шт., шкаф электрический – 1 шт., шкаф электрический бытовой – 3 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., холодильник бытовой – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., шкаф для посуды – 8 шт., блендер – 1 шт., моечная ванна – 3 шт., весы механические – 1 шт., сито (для муки)- 5 шт., скалка- 3 шт., формы для кексов – 50 шт., кондитерские насадки, блендер ручной погружной – 1 шт.,

	противни, кастрюли-10 шт.
Залы: Спортивный зал	стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., велоэргометр «Бодрость» – 1 шт., скамейка – 1 шт., стенка шведская – 2 шт., стол теннисный – 1 шт., навес для пресса – 1 шт., скамья спортивная – 4 шт., тренажер – 1 шт., турник – 1 шт., бенч – 1 шт., диск обрезиненный – 6 шт., гриф прямой хромированный – 1 шт., гриф дугообразный хромированный – 1 шт.
Актовый зал	кресло театральное – 200 шт., тумба – 3 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., колонки – 1 шт., ноутбук – 1 шт., фотоаппарат – 1 шт., усилитель звука -1 шт., пульт микшерский – 1 шт., микрофон – 3 шт., стойка для микрофона – 3 шт., рояль – 1 шт., сцена – 1 шт.
Библиотека	стол угловой – 4 шт., стул читательский – 14 шт., стол библиотекаря – 4 шт., стол приставной – 1 шт., компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 2 шт., МФУ – 1 шт., телевизор – 1 шт., стеллаж – 13 шт., полка книжная – 2 шт., скульптурный бюст – 6 шт., стремянка – 1 шт.

6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

6.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

6.2. Рабочая программа воспитания (Приложение 2).

6.3. Календарный план воспитательной работы (Приложение 2).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения обучающимися программ подготовки специалиста среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся и руководствуется локальными актами колледжа.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело созданы фонды оценочных средств, предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен.

Государственная итоговая аттестация подтверждает освоение выпускником компетенций в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, способствующих его устойчивости на рынке труда.

Программа ГИА представлена в Приложении 3.

