

## Аннотации рабочих программ по специальности

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### ОБД.1. Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;

освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

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

применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

знать:

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

## ОБД.2. Литература

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

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

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

воспроизводить содержание литературного произведения;

анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

определять род и жанр произведения;

сопоставлять литературные произведения;

выявлять авторскую позицию;

выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

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

участия в диалоге или дискуссии;

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

определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

В результате освоения 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.

### ОБД.03. Родная литература

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Учебная дисциплина «Родная литература» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

- Воспроизводит содержание литературного произведения;
- Анализирует и интерпретирует художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализирует эпизод (сцену) изученного произведения, объясняет его связь с проблематикой произведения;
- соотносит художественную литературу с общественной жизнью и культурой;
- раскрывает конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
- выявляет «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносит произведение с литературным направлением эпохи;
- определяет род и жанр произведения;
- сопоставляет литературные произведения;
- выявляет авторскую позицию;
- выразительно читает изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулирует свое отношение к прочитанному произведению
- пишет рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- понимание сущности образной природы словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- знания основных теоретико-литературных понятий.

#### ОБД.04. Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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.

## ОБД.05. История

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цель дисциплины: дать представление об основных мировых исторических событиях с древнейших времен по настоящее время.

Задачи:

воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

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

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

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

представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

знать:

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

периодизацию всемирной и отечественной истории;

современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;  
особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;  
основные исторические термины и даты.

#### ОБД.06. Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

уметь:

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

выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

выполнять технические приемы и двигательные действия базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности.

знать:

современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

#### ОБД.07. Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

знать:

основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;

требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

предназначение, структуру и задачи РСЧС;

предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

#### ОБД.08. География

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны знать:

основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;  
уметь:

определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

сопоставлять географические карты различной тематики;  
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения;

понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

#### ОДБ.09. Астрономия

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

– приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

– описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

– характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

– находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

– использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;

– оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;

– смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

– смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

– смысл физического закона Хаббла;

– основные этапы освоения космического пространства;

– гипотезы происхождения Солнечной системы;

– основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

### ОДП.01. Математика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального

государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны знать:

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

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

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

вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

уметь:

АЛГЕБРА

уметь:

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

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

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

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

для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

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

определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

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

для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

находить производные элементарных функций;

использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;  
применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;  
вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

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

решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

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

использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

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

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

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

для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

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

для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

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

для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

## ОДП.02. Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны знать/понимать:

основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;

назначение и функции операционных систем;

уметь:

оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;

распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;

использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;

просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;

наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;

соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

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

эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;

ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;

автоматизации коммуникационной деятельности;

соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;

эффективной организации индивидуального информационного пространства; понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

### ОДП.03. Экономика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся современного экономического мышления, умение ориентироваться в сложившейся экономической ситуации и принимать адекватные решения, понимание основных черт современной экономики и экономических механизмов.

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экономика» обучающиеся должны: Знать/понимать:

функции денег,  
банковскую систему,  
причины различий в уровне оплаты труда,  
основные виды налогов,  
организационно-правовые формы предпринимательства,  
виды ценных бумаг,  
факторы экономического роста

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

уметь:

приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;

описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;

Объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения и оценки экономической информации;
- составление семейного бюджета;
- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

#### ОГСЭ.01. Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

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 по выбранному профилю профессиональной деятельности.

### ОГСЭ.02.История

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

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

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

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

демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

знать:

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

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

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

назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

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

ретроспективный анализ развития отрасли.

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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.

#### ОГСЭ.04.Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

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

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).

знать:

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

основы здорового образа жизни;

условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

средства профилактики перенапряжения.

#### ОГСЭ.05.Психология общения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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.

ОГСЭ.06 – 07. Правовые основы семейно-брачных отношений и ценностей / История XX века в лицах / Опасные ситуации социального характера и защита от них / Страноведение (англоязычные страны) / Основы языковой грамотности / Основы риторики

Правовые основы семейно-брачных отношений и ценностей

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- применять нормативные правовые акты при разрешении практических ситуаций
- составлять брачный договор и алиментное соглашение
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере семейно-правовых отношений
- использовать интернет-технологии при обращении в органы ЗАГС

знать:

- основные понятия, ценности и правовые источники семейно-брачных отношений
- основные положения Семейного кодекса РФ и Федерального закона «Об актах гражданского состояния»
- интернет-технологии, применяемые при обращении в органы ЗАГС.

### История XX века в лицах

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- давать оценку историческим личностям
- самостоятельный поиск информации по предложенной тематике, ее критический анализ и отбор необходимых фактов и мнений;
- представление в виде выступлений на семинарах, эссе, презентаций результатов исследований;
- анализ точек зрения современников и историков на жизнедеятельность исторических личностей, формулирование собственной позиции;
- умение вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

знать:

- основные этапы и ключевые события XXв.
- выдающихся деятелей и их роль в истории.

### Опасные ситуации социального характера и защита от них

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- оценивать возможный риск появления чрезвычайных ситуаций социального характера на территории региона;
- классифицировать опасности социального характера и закономерности их проявления;
- применять своевременные меры по их ликвидации;
- грамотно применять практические навыки обеспечения безопасности в опасных ситуациях, возникающих в учебном процессе и повседневной жизни.

Знать:

- классификаций и характеристик опасностей социального характера;
- социальной и психологической характеристики личности безопасного типа;
- принципы, правила и требования безопасного поведения и защиты в различных чрезвычайных ситуациях социального происхождения.

### Страноведение (англоязычные страны)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- владеет политической картой мира на иностранном языке;
- ведет диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседует о местоположении достопримечательности, ее истории; участвует в обсуждении проблем в связи с прочитанным / прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;
- рассказывает об окружающем, рассуждает в рамках изученной тематики и проблематики;
- представляет социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;
- относительно полно и точно понимает высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях общения, понимает основное содержание и извлекает необходимую информацию из различных аудио- и видеосредств: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;
- читает аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи.

Знать:

- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимает тексты на базовые страноведческие темы;
- участвует в диалогах на знакомые темы по географии и истории
- строит простые высказывания по страноведческой теме в рамках своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывает и объясняет действия (текущие и планируемые);
- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие темы
- знает правила построения простых и сложных предложений;
- владеет базовой страноведческой лексикой.

### Основы языковой грамотности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

осуществляет речевой самоконтроль; оценивает устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализирует языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

соблюдает в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

соблюдает нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем.

знать:

языковая норма, культура речи;

основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

### Основы риторики

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

-способность к коммуникации в устной и письменной форме для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия;

-способность оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

-владение основными операциями мыслительной деятельности (анализ, синтез), построение логической цепи рассуждений, конструирование прямой и обратной связи;

-владение ораторским искусством, публичным представлением результатов работы, отбором адекватных форм и методов презентации;

-способность осуществлять публичные выступления, вести переговоры, совещания, дискуссии, полемике, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации.

знать:

-теоретические основы риторики, лингвистические и экстралингвистические особенности речевого общения в разных сферах коммуникации;

-теоретические основы речевого общения в профессиональной сфере коммуникации и профессионально значимые формы устной деловой речи;

-специфика использования элементов различных языковых уровней в речи;

-основы делового общения, способствующие развитию общей культуры и социализации личности;

-способы достижения эффективной речевой коммуникации и национальные особенности современного делового этикета.

## ЕН.01 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

## ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

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.

ЕН.03 – 04. Применение MS Excel для экономических расчетов / Энергоэффективность и энергосбережение / Среда обитания и здоровье человека / Презентация: от смысла до дизайна / Экология питания и образ жизни современного человека / Основы здорового образа жизни

#### Применение MS Excel для экономических расчетов

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:

- выполнять экономические расчеты в MS Excel;
- использовать финансовые функции для финансовых расчетов;
- осуществлять сортировку, фильтрацию, подведение итогов и сводные отчеты в базах данных, организованных на основе списков в MS Excel;
- подбирать вид графического отображения экономической информации в зависимости от ее характера;
- применять графические методы прогнозирования MS Excel для принятия экономически обоснованных решений;
- решать экономические задачи оптимизации с помощью MS Excel.

знать:

- особенности, достоинства и недостатки MS Excel при проведении экономических расчетов;
- основные алгоритмы финансовых расчетов, осуществляемых MS Excel и способы применения финансовых функций, встроенных в MS Excel;
- организация и ключевые операции с базами данных в MS Excel;
- графические возможности MS Excel и графический способ прогнозирования; способы анализа экономической информации в MS Excel, используемой для принятия решения.

### Энергоэффективность и энергосбережение

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:

описывать и объяснять на основе отдельных законодательно-нормативных актов государственную политику по эффективному использованию топливно-энергетических ресурсов в Российской Федерации и выделять основные мероприятия, имеющие приоритетное значение для государства и Тюменского региона;

описывать и объяснять различные процессы, лежащие в основе энергосберегающих технологий, приводить примеры энергосберегающих технологий в различных отраслях производства, народного хозяйства;

описывать устройство и принцип действия бытовых приборов контроля и учета, искусственных источников света, электронагревательных приборов, автономных энергоустановок;

использовать простейшие методы снижения Тепловых потерь в зданиях и сооружениях.

Знать:

основные законодательно-нормативные документы РФ, Тюменской области по энергосбережению;

традиционные и альтернативные виды энергии;

о способах получения новых видов топливных и энергетических ресурсов;

об энергетическом балансе промышленного предприятия, основах тарифной политики при использовании тепловой и электрической энергии, о нормировании энергопотребления;

о способах уменьшения расхода топлива за счет учета графиков электрических и тепловых нагрузок;

правила рационального использования электрической и тепловой энергии;

основы повышения эффективности использования тепловой и электрической энергии при применении бытовых приборов учета и контроля расхода, экономичных источников света, электронагревательных приборов, автономных энергоустановок;

о причинах тепловых потерь в зданиях и сооружениях и возможных путях уменьшения потерь, об использовании современных теплоизолирующих материалов, применение которых значительно уменьшает потери тепла.

### Среда обитания и здоровье человека

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- адаптировать знания и умения, полученные в курсе "Человек и среда обитания" к решению конкретных задач, связанных с профессиональной деятельностью, а также применять их в целях пропаганды природоохранных и здоровьесберегающих мероприятий;

- навыками проведения эколого-медико-демографического мониторинга, оценки и прогнозирования экологической ситуации региона, исследования и оценки состояния здоровья как наиболее объективного и надежного критерия качества среды обитания.

знать:

- объекты, предмет, цели и задачи изучения дисциплины "Человек и среда обитания";

- базовые термины, понятия и определения курса;

- направления и методы исследований в области экологии человека;

- особенности и последствия влияния природных и антропогенных экологических факторов на здоровье человека;

- закономерности и эколого-физиологические механизмы адаптации человека к различным климатогеографическим и антропогенным факторам среды, а также их многообразии для жизни в разных средах;

- о демографических процессах, протекающих в популяциях людей;

- методы контроля, оценки и управления качеством окружающей среды.

### Презентация: от смысла до дизайна

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной

основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- выполнять основные операции при создании презентации;
- сохранять созданную презентацию в разных режимах;
- использовать различные эффекты анимации; звуковые эффекты;
- настраивать демонстрацию презентации;
- подбирать дизайн слайдов; шрифтовую пару;
- создавать гиперссылки и управляющие кнопки;
- использовать триггеры в презентации;
- использование инфографики в презентации.

знать:

- правила безопасности поведения в компьютерном кабинете;
- интерфейс программы;
- основы составления сценария презентации;
- принципы создания титульного слайда;
- правила создания и оформления презентации;
- виды и настройки эффектов анимации;
- онлайн-сервисы создания презентации.

#### Экология питания и образ жизни современного человека

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- умение выстроить рациональное питание и употребление нутриентов в условиях разнообразных стрессирующих воздействий труда, спорта, климата и урбанизированных территорий на базе знаний;

- применение принципов сохранения здоровья и высокой работоспособности как собственного организма (физиологическая тактика), так и качества собственного потомства (экологическая стратегия);

знать:

- цели и задачи экологии и физиологии питания в рамках "физиология человека - культура - питание - окружающая среда";

- питание как о базовый фактор образа жизни, регуляции численности и здоровья людей, об основах физиологии энергообеспечения, диетологии и микронутриентологии, биоактивных добавок;

- значение культуры рационального питания для здоровья человека в различных условиях среды обитания;

- принципы здорового образа жизни современного человека;

- принципах агро- и продовольственной безопасности человека.

### Основы здорового образа жизни

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, дыхательной гимнастики;
- проводить самоконтроль на занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий;
- выполнять контрольные нормативы по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм и лыжной подготовке при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и
- увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий
- физическими упражнениями различной направленности.

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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 (система ХАССП) 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.

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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.

### ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

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

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

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

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

оценивать эффективность использования оборудования;

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

контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

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

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

знать:

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

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

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

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

методики расчета производительности технологического оборудования;

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

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания.

#### ОП.04 Организация обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

алгоритм 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;

обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

складывать салфетки 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.

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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 предприя, 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.

#### ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

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.

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

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.

#### ОП.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны 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;

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

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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.

#### ОП.09. Основы товароведения пищевых продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных товаров;
- виды сопроводительной различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

#### ОП.10. Основы предпринимательской деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

уметь:

- давать оценку личностным качествам для организации предпринимательской деятельности;
- оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;
- уметь вести бизнес-переговоры;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- работать с каталогом паспортов проектов;
- выдвигать бизнес идеи, уметь делать выбор на основе анализа рынка, определять тип/вид рынка;

- анализировать и выбирать «готовые» бизнес идеи.
- формулировать свои идеи;
- толковать юридически грамотно действующие правовые нормы;
- разбираться в проблемах российского предпринимательского права, владеть специальной терминологией;
- эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- оценивать перспективы получения государственной поддержки (оценка текущего состояния бизнеса, оценка целевой аудитории и т.д.);
- формировать пакет документов на сопровождение инвестиционного проекта;
- анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок;
- ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;
- использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;
- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;
- создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;
- доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;
- сохранять актуальность товара (услуги);
- воздействовать на конкретную аудиторию;
- готовить мастер-классы;
- демонстрировать готовую продукцию;
- способность сформулировать ключевые качества успешного сотрудника;
- выделять те факторы, которые способствуют успеху компании на рынке;
- различать и применять модели управления бизнес-процессами;
- управлять и оценивать предпринимательские и валютные риски.

Знать:

- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;
- имеет представление о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды,
- технологию создания команды;
- основы корпоративной культуры, этические принципы бизнес-общения;
- дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей, запросы рынка;
- основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;
- основы работы с идеей как первой ступенью бизнес планирования;
- место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;
- источники предпринимательского права;
- принципы современного предпринимательского права;
- организационно-правовые формы для организации бизнеса;
- права и обязанности субъектов предпринимательства, сущность корпораций, типы корпораций;
- законодательство РФ и международные договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;
- основы правового регулирования организации производства и реализации отдельных видов товаров;
- основы организации и документирования торгового оборота;

- формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная;
- полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;
- меры поддержки малого бизнеса в условиях, требования, предъявляемые к предприятиям, рассчитывающим на государственную поддержку;
- особенности льготного налогообложения;
- виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;
- требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;
- подходы и методы анализа бизнес-среды;
- основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;
- типы, функции маркетинга, принципы маркетинга, критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;
- понятие конкуренции;
- формы PR-мероприятий, виды промо-акций;
- методы ценообразования;
- виды налогов и систему налогообложения;
- системы бухгалтерского учета;
- понятие «клиентоориентированность»;
- понятие «экспорт»;
- классификация экспортных товаров;
- содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;
- виды инвестиций; способы привлечения инвесторов;
- современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;
- механизмы кредитования.

#### ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите 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.

#### ОП.12. Мотивация и карьерная навигация

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплин обучающиеся должны

уметь:

- анализировать основные задачи, цели и виды профессиональной деятельности;

- определять наименования должностей и профессий в соответствии с требованиями к образованию и обучению, стажу работы;

- определять права, обязанности и ответственность сотрудников в соответствии с профессиональными стандартами;
- анализировать законодательство Российской Федерации, регулирующее отношения в сфере бухгалтерского и налогового учета;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- анализировать изменения, происходящие на рынке труда в своей профессиональной сфере;
- определять личные и профессиональные цели и пути их реализации;
- применять мотивационные теории в профессиональной деятельности;
- выстраивать план карьеры с учетом значимых факторов личной и профессиональной самореализации.

Знать:

- основных задач, целей и видов профессиональной деятельности;
- наименований должностей и профессий;
- требований к образованию и обучению, к опыту практической работы;
- прав, обязанностей и ответственности сотрудников в соответствии с профессиональными стандартами;
- законодательства Российской Федерации, регулирующее отношения в сфере бухгалтерского и налогового учета;
- основных профессиональных стандартов бухгалтера и налоговых специалистов;
- трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт бухгалтера
- основных изменений и тенденций, происходящих на рынке труда и виды профессиональной деятельности;
- знать личные и профессиональные цели и пути их реализации;
- значимых факторов личной и профессиональной самореализации при построении карьеры

ОП.13 – 14. Бизнес-планирование / Организация отраслей деятельности / Финансовые рынки / Микроэкономика / Экономика труда / Основы страхования

Бизнес-планирование

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- составлять характеристику маркетинговых мероприятий по изучению сегмента рынка и конкуренции;
- определять факторы, влияющие на выбор товаров (услуг);
- составлять схему производственного потока фирмы;
- разрабатывать системы подбора, расстановки и использования кадров;
- рассчитывать финансовые показатели;
- оценить риск проекта бизнес – планирования.

знать:

- структуру и функции бизнес-планов;
- требования инвесторов к разработке бизнес-планов;
- методику бизнес – планирования.

#### Организация отраслей деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- оформлять документацию кассира - операциониста;
- принимать участие в приемке товаров и документально оформлять ее результаты в розничной и оптовой торговле;
- определять вид, размер товарных потерь;
- определять тип и класс предприятий общественного питания.

знать:

- формы и функции торговли;
- объекты и субъекты современной торговли;
- характеристики оптовой и розничной торговли;
- классификацию торговых организаций;
- идентифицирующие признаки и характеристику торговых организаций различных типов и видов;
- структуру торгово-технологического процесса;
- устройство и основы технологических планировок магазинов;
- технологические процессы в магазинах;
- структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;
- назначение и классификацию товарных складов;

#### Финансовые рынки

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обучающийся должен:

уметь:

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка;
- осуществлять поиск источников финансирования деятельности организации.

знать:

- критерии социально-экономической эффективности;

- основные риски в реальном и финансовом секторе
- методы снижения рисков в реальном и финансовом секторе;
- теоретические основы функционирования финансового рынка;
- основные источники информации при подготовке аналитического отчета и информационного обзора.

### Микроэкономика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:

оперировать основными категориями и понятиями экономической теории;

использовать источники экономической информации, различать основные учения, школы, концепции и направления экономической науки;

строить графики, схемы, анализировать механизмы взаимодействия различных факторов на основе экономических моделей;

анализировать статистические таблицы системы национальных счетов, определять функциональные взаимосвязи между статистическими показателями состояния экономики;

распознавать экономические взаимосвязи, оценивать экономические процессы и явления, применять инструменты макроэкономического анализа актуальных проблем современной экономики;

выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом действия экономических закономерностей на микро- и макроуровнях.

знать:

генезис экономической науки, предмет, метод, функции и инструменты экономической теории;

ресурсы и факторы производства, типы и фазы воспроизводства, роль экономических потребностей в активизации производственной деятельности, типы экономических систем, формы собственности;

рыночные механизмы спроса и предложения на микроуровне, роль конкуренции в экономике, сущность и формы монополий, теорию поведения потребителя, особенности функционирования рынков производственных ресурсов;

роль и функции государства в рыночной экономике, способы измерения результатов экономической деятельности, макроэкономические показатели состояния экономики, основные макроэкономические модели общего равновесия, динамические модели экономического роста, фазы экономических циклов;

задачи и способы осуществления макроэкономической политики государства, механизмы взаимодействия инструментов денежно-кредитной и бюджетно-налоговой

политики, направления социальной политики и методы государственного регулирования доходов;

закономерности и модели функционирования открытой экономики, взаимосвязи национальных экономик и мирового хозяйства.

### Экономика труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

находить и использовать необходимую экономическую информацию;  
ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка;  
осуществлять поиск источников финансирования деятельности организации.

знать:

критерии социально-экономической эффективности;  
основные риски в реальном и финансовом секторе  
методы снижения рисков в реальном и финансовом секторе;  
теоретические основы функционирования финансового рынка;  
основные источники информации при подготовке аналитического отчета и информационного обзора.

### Основы страхования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- использовать в речи профессиональную терминологию,
- ориентироваться в видах страхования;
- устанавливать страховую сумму;
- рассчитывать страховую премию;
- выявлять особенности страхования в зарубежных странах.

знать:

- сущность и значимость страхования;
- страховую терминологию;
- формы и отрасли страхования;
- страховая премия как основная база доходов страховщика;

- основные виды имущественного страхования;
- основные виды личного страхования;
- обязательное и добровольное медицинское страхование;
- основные виды социального страхования
- особенности страхования в зарубежных странах

ОП.15 – 16. Нетворкинг / Контроллинг / Инвестиционная деятельность / Основы тайм-менеджмента / Нутрициология и диетотерапия / Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии)

**Нетворкинг**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- проводить аргументированные беседы с клиентами;
- организовывать самопрезентации и выступления на публике;
- исследовать неосвоенные виды услуг и перспективы их развития с целью применения в своей практике и при создании отдела в компании;
- своевременно и в соответствии с установленными требованиями оформлять рекламу продукта;
- осуществлять взаимодействие с другими сотрудниками компании;
- осуществлять навыки продаж продуктов;
- изучать региональные условия и осуществлять услуги копирайтера;
- обеспечивать правильность оформления и написание слоганов

знать:

Сущность понятие нетворкинга и его виды

сущность функций, и принципов нетворкинга

сущность и значимость основ стрессоустойчивости, и особенностей формирования стрессоустойчивости

сущность и значимость эффективного проведения деловых совещаний

сущность и значимость основных элементов коммуникаций

сущность и значимость правил и техник слушания

сущность понятия конфликта и его структуры значимость невербального проявления конфликта

сущность и значимость руководства командой

сущность и значимость навыков продаж продуктов, услуг

сущность и значимость психологических особенностей ведения дискуссий и публичных выступлений

сущность и значимость техники быстрой самопрезентации

сущность и значимость копирайтинга

сущность и значимость написания слоганов

сущность и значимость рекламы продукта, услуги

Контроллинг

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:

- использовать современные методы и инструменты обеспечения эффективного функционирования организации;
- обеспечивать долгосрочную конкурентоспособность организации;
- давать оценку происходящих финансовых процессов в организации;
- определять возможные последствия происходящих финансовых процессов для развития организации.

знать:

- особенности контроллинга как современной концепции управления организацией;
- основные принципы и методы стратегического планирования в организации;
- основные методы и системы формирования необходимой управленческой информации;
- уровни ответственности подразделений в процессе управления организацией;
- основные приемы анализа использования ресурсов организации.

#### Инвестиционная деятельность

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

Уметь:

- оценивать факторы, воздействующие на инвестиционную деятельность;
- выявлять основные составляющие требуемой доходности, соотносить номинальные и реальные величины доходности;
- обосновывать эффективность инвестиционных проектов;
- оценивать риски инвестиционных проектов;
- применять на практике базовые положения портфельных теорий и формировать оптимальные портфели акций;
- рассчитывать основные характеристики облигаций;
- выявлять наиболее привлекательный объект инвестирования на рынке нефинансовых активов.

Знать:

- ключевые особенности инвестиций и инвестиционной деятельности, способы оценки доходности и риска инвестиций;

- сущность капитальных вложений и инвестиционных проектов, методы оценки эффективности инвестиционных проектов, природу инвестиционных рисков, возможности их оценки и снижения;
- содержание основных теоретических моделей оптимизации портфелей ценных бумаг;
- существующие методики оценки результатов инвестиционной деятельности;
- инвестиционные возможности, обусловленные использованием производных финансовых инструментов;
- основные направления использования нефинансовых инструментов в инвестиционной деятельности.

#### Основы тайм-менеджмента

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

Уметь:

- применять инструменты целеполагания
- уметь планировать свой день
- применять методы самомотивации
- распределять задачи по времени
- правильно управлять отдыхом
- контролировать процессы делегирования
- использовать технологию хронометража
- формулировать свои жизненные ценности.

Знать:

- сущность и значение управления своим временем в построении траектории самоорганизации и саморазвития;
- общую концепцию тайм-менеджмента;
- процессы планирования времени на личном, командном и корпоративном уровне;
- методы целеполагания и самомотивации
- принципы контроля делегирования задач
- способы хронометража
- инструменты определения личных жизненных ценностей.

#### Нутрициология и диетотерапия

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

Уметь:

Составлять план по рациональному питанию

Рассчитывать энергетическую ценность продуктов

Рассчитывать калорийность блюд

Рассчитывать индивидуальное суточное количество калорий в продуктах

Знать:

Понятие Нутрициология

Эссенциальные компоненты пищи

Понятия: нутриенты, нутрицевтики, парафармацевтики, биотики, эубиотики

Система раздельного питания

Энергетический баланс

Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

Уметь:

готовить блюда с использованием новых технологий и оборудования

Сервировать и подавать блюда ресторанной кухни

Знать:

Что такое кулинарное искусство

Истоки кулинарии

Современная кухня. Искусство и наука приготовления

Шедевры мировой кулинарии

ОП 17 – 18. Арт-визаж в кулинарии / Современные направления кухни «фьюжн» / Новые технологии и инновации в кулинарии / Креативные технологии производства хлебобулочных изделий / Шоколадные конфеты ручной работы / Коктейли: классика и тренды

Арт-визаж в кулинарии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- осуществлять рациональную организацию технологического процесса;

- приготавливать широкий ассортимент композиций с соблюдением условий технологического процесса;

- оценивать качество овощей и фруктов на всех стадиях технологического процесса,

разрабатывать новые композиции.

- собирать и упаковывает фруктовые и овощные букеты разными способами.

знать:

- основные понятия, термины и определения в области технологии фигурной нарезки овощей, фруктов, этапы технологического цикла и принципы оформления кулинарной и кондитерской продукции, современные требования, предъявляемые к данному виду деятельности;

- ассортимент и качество овощей и фруктов, используемых для фигурной нарезки;

- технологию фигурной нарезки овощей и фруктов, требования к их качеству;

- последовательность технологического процесса, режимы и способы хранения овощей и фруктов, их подготовки к нарезке, способы и режимы хранения готовых композиций из овощей и фруктов, а также блюд и изделий, украшенных фигурно нарезанными овощами и фруктами;

- современные требования к оформлению букета

- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря

#### Современные направления кухни «фьюжн»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

Отличать кухню фьюжн от других кухонь

Оформление технологической документации

Приготовление блюд кухни фьюжн

Сервировка и подача блюд кухни фьюжн

знать:

Понятие кухня фьюжн

История кухни

Категория и виды кухни фьюжн

Гастрономическая культура фьюжн

Направления кухни

Фудпейринг

Диверсификации в кухне фьюжн

Технологическая документация

#### Новые технологии и инновации в кулинарии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной

основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

Приготовление кулинарной продукции с применением новых технологий

Проводить современные способы кулинарной обработки продуктов

Проводить сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки

знать:

Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции:

Технология приготовления Sous-vide

Молекулярная кухня

Фудпейринг

Метод обработки Cook&Chill

Технология PасоJet (пакоджеттинг)

Технологии с применением азота (нитро технологии)

Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике

Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования

#### Креативные технологии производства хлебобулочных изделий

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;

- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;

- применять различные способы замесов;

- определять дефекты теста;

- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
- технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

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 приго-товления 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;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.

### Шоколадные конфеты ручной работы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следом сахарного или жирового поседения

Работа с белым, молочным и темным кувертюром

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных шоколадных изделий

Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д конфеты и сладости одинакового размера и характеристик

С точностью изготавливать шоколадную продукцию в соответствии с указанной массой и размерами

Изготавливать и эффективно применять ганаш

Соблюдать при изготовлении шоколадной продукции требования к качеству и безопасности ее приготовления

Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продаж

знать:

Ассортимент кондитерских изделий из шоколада

Методы темперирования кувертюра в ручную

Виды, качества и способы применения кувертюра и других типов шоколада

Рецептуры и современные способы приготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции

Виды технологического оборудования, используемого при производстве шоколадной продукции, технические характеристики и условия эксплуатации

Особые меры безопасности при работе с шоколадом и его производными

Принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

#### Коктейли: классика и тренды

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место для приготовления смешанных напитков;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков;

- готовить и презентовать фирменные напитки;

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда, санитарных норм и правил;

- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;

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

знать:

- законодательство Российской Федерации регулирующие деятельность предприятий питания;

- назначение, тенденции развития и классификацию баров;

- ассортимент напитков и алкогольных и безалкогольных коктейлей в общественном питании;

- организацию рабочего места при подготовке и приготовлении смешанных

напитков;

- подбирать виды оборудования, посуды, приборов для приготовления смешанных безалкогольных напитков;
- классификацию, рецептуры, современные технологии приготовления и приемы оформления коктейлей реализуемых в баре;
- требования к качеству;
- нормы расхода сырья используемых в производстве напитков;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила охраны труда в организациях питания

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

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.

#### 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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе 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 рецептов, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих

блюд, кулинарных изделий и закусок.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

иметь практический опыт в:

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

разработке, адаптации рецептов 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.

### 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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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 том числе авторских, брендовых, региональных;

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

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

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

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

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

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

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

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

иметь практический опыт в:

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

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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 рецептов, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
контроле хранения и расхода продуктов.

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

знать:

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

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов.

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот.

иметь практический опыт в:

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

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учётом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

Повар:

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара;  
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;  
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;  
Приготовление горячих напитков по заданию повара;  
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;  
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;  
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;  
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;  
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;  
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;  
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;  
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;  
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

#### ПМ.08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. №44828), с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ, № 498).

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Пекарь:

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  
Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;  
Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;  
Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;  
Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;  
Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;  
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции  
Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;  
Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;  
Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;  
Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

уметь:

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

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Пекарь:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

используемые при производстве хлебобулочной продукции;

Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

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;

выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (WS);

изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS);

презентовать свои хлебобулочные изделия (WS);

декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS);

производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS);

изготавливать закваски и заварки (WS);

использовать красители при работе с композициями для Арт-класса (WS);

окрашивать композиции для Арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию (WS).

знать:

Повар:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

Правила и технологии расчетов с потребителями;

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Пекарь:

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

Назначение, виды, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;

Технологии приготовления хлебобулочной продукции;

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;

Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;

Правила и технологии расчетов с потребителями;

Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

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;  
ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);  
воздействие нагревания, охлаждения и манипулирование с шоколадом (WS);  
качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции  
(WS);  
специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве  
миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);  
особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);  
технику моделирования из различных материалов (WS);  
техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)