

Аннотации рабочих программ по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ООД.01. 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.

ООД.02. Литература

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 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.

ООД.03. 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.

ООД.04 Обществознание

Учебная дисциплина ООД.04 Обществознание является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

уметь:

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

-различать в информации факты и мнения, описания и объяснения

–устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых общественных процессов и явлений

-представлять результаты изучения материала в формах конспекта, реферата, рецензии

Знать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность общественной жизни

-периодизацию основных этапов развития общества

-современные версии и трактовки важнейших проблем общественного развития

-особенности исторического пути российского общества, его роль в мировом сообществе

ООД.05 География

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны

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.

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

ООД.06 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 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.

ООД.07. 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.

ООД.08. 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.

ООД.09 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 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:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение

электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле; измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

Знать:

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

ООД.10 Биология

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:

ООД.11 Индивидуальный проект по химии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 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 постановки цели и формулировать гипотезы, планировать этапы исследования;
- выделять объект и предмет, задачи исследовательской и проектной работы;
- представлять результаты выполненной исследовательской и проектной работы;
- давать определения понятиям, работать с текстом;
- анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, выделять главное, формулировать выводы;
- работать с источниками информации, представлять информацию в различных видах, преобразовывать из одного вида в другой;
- работать с информацией на компьютере, осуществлять операции с файлами и папками.

Знать:

- представления о видах проектной деятельности;
- основные этапы организации проектной деятельности (выбор темы, сбор информации);
- понятия цели, объекта;
- основные источники информации;
- представление о сборе и обработке информации, публичном выступлении;

- правила обработки информации.

ООД.12 Иностранный язык

ООД. 13 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 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:

- умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет;
- умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
- понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных;
- соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения;
- умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
- умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды);
- использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
- выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики;

- определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
- умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#);
- анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных;
- модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);
- умение реализовать этапы решения задач на компьютере;
- умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей;
- нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;
- умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных;
- умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
- умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования;
- оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;
- умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий.

Знать:

- владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет;
- понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий;
- владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
- наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
- понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;
- понимание основных принципов дискретизации различных видов информации;
- владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления;
- понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

ООД.14 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.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны уметь:

- называть изученные вещества по "тривиальной" или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений;

- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений;

- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;

- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;

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

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

- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

- экологически грамотного поведения в окружающей среде;

- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием;

- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников;

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

Знать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;

- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

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 Краеведение / История XX века в лицах / Социология коммуникаций в продажах / Страноведение (англоязычные страны) / Основы языковой грамотности / Основы риторики /Мировая художественная культура /Основы саморазвития личности

Краеведение

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:

- вести исследовательские краеведческие записи;
- систематизировать и обобщать собранный краеведческий материал, оформлять его и хранить;
- составлять справочную картотеку;
- оформлять стенды, фотовыставки и т. п.;
- осуществлять фотосъёмку исследуемых объектов краеведческого интереса;
- ориентироваться в пространстве, на местности, в своём городе;
- рисовать планы местности

Знать:

- основные социальные функции краеведения;
- ведущие музеи, исторические и памятные места своего района и города;
- основные вехи истории родного края;
- жизнь и деятельность выдающихся путешественников, соотечественников, внёсших вклад в развитие краеведения;
- основы туристско-краеведческой деятельности;
- правила поведения в музеях и других общественных местах;
- основы методики оформления краеведческого исследования;
- основные термины, применяемые в краеведении

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.

Социология коммуникаций в продажах

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:

- формулировать цели и задачи социологического исследования,
 - анализировать и интерпретировать полученные в исследованиях данные,
 - выявлять причины социального поведения людей,
 - применять на практике знания психологического и делового общения,
 - строить межличностные отношения в деловой сфере,
 - устанавливать деловые отношения в рабочей группе,
 - организовывать деловые мероприятия на основе партнерства и сотрудничества
- применять технологии и этапы продаж в профессиональной деятельности.

Знать:

- особенности проведения социологического исследования,
 - основы социологии культуры поведения людей,
 - специфику социологического подхода к анализу экономической информации,
 - основные понятия психологии коммуникаций и этики поведения людей,
 - анализировать социальные процессы коммуникаций,
 - структуру и принципы деловой межличностной коммуникации,
 - основные принципы и правила делового этикета,
 - этапы организации продаж,
- технологии розничных продаж.

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 видеисточников:

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, полемики, 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.

Мировая художественная 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.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- понимать особенности культур различных исторических эпох;
- устанавливать стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства;
- пользоваться различными источниками информации о мировой художественной культуре;
- анализировать и интерпретировать произведения искусства различных культур;
- давать критические оценки увиденному;
- использовать знания элементов различных культур в своей профессиональной деятельности.

знать:

- мировая художественная культура, ее виды;
- произведения искусства различных эпох и культур;
- особенности художественной культуры разных периодов и народов;
- стилевые и сюжетные связи между произведениями разных видов искусства.

Основы саморазвития личности

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:

Умения:

- применять полученные знания для самопознания, саморазвития и эффективного взаимодействия с другими;
- определять пути, средства и методы достижения успеха;
- оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков;
- применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля.

Знания:

- основы методики саморазвития личности;
- основные термины, применяемые в психологии;
- характеристика основных психических явлений;
- познавательные, эмоционально-волевые психические процессы;
- теоретические подходы к структуре личности;
- темперамент, характер, типы акцентуаций характера, способности;
- психологические аспекты самопознания и саморазвития.

ОГСЭ.07. Нетворкинг / Контроллинг / Основы исследовательской деятельности / Основы тайм-менеджмента / Нутрициология и диетотерапия / Beautiful food (Шедевры мировой кулинарии) / Копирайтинг / Прикладная социология

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.

Основы исследовательской 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

Копирайтинг

Уметь

- создавать различные жанры рекламных и пиар-текстов, тексты для новых и нестандартных медиа
- использовать инновационные технологии при создании рекламного текста с учетом потребностей целевой аудитории
- создавать рекламный продукт с учетом современных принципов медиапроектирования и медиамоделирования

Знать

- новейшие разработки для современных медиасистем при создании рекламного текста
- функциональные, композиционные, грамматические и стилистические особенности текстов в современных каналах коммуникации
- алгоритм подготовки рекламных текстов и основы SMM-продвижения;
- современные принципы и методы создания рекламного текста

Прикладная социология

уметь:

- анализировать социальные факты и процессы
- использовать математические методы для анализа данных социологических исследований
- применять знания в объяснении конкретных событий
- использовать современные методы диагностики
- применять порядок проведения исследования
- владеть приемами проведения прикладного исследования

- проводить анализ и интерпретацию полученных результатов
 - использовать социологический инструментарий в профессиональной деятельности
- знать:
- объект и предмет прикладной социологии, различные точки зрения по этому вопросу
 - базовый набор социологических понятий и терминов;
 - ориентироваться в проблематике отраслевых, прикладных областей социологии
 - понимать взаимосвязь теоретического и эмпирического исследования
 - основы современной теории и методологии проведения прикладных исследований
 - современные методы проведения диагностики
 - правила и способы планирования проведения прикладных исследований

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.

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 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 / Выживание человека в экстремальных условиях / Настольные спортивные игры

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 расчётов;
- 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 расчётов;
- основные алгоритмы финансовых расчётов, 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 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:

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 многообразие 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.

Выживание человека в экстремальных условиях

Уметь

- оценивать возможный риск появления чрезвычайных ситуаций на территории региона;
- классифицировать опасности 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 экстремального характера;
- психологической характеристики личности безопасного типа;

- принципы, правила и требования безопасного поведения и защиты в различных чрезвычайных ситуациях экстремального происхождения

Настольные спортивные игры

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительные упражнения для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

Проводить самоконтроль на занятиях с выполнением физических упражнений, приемов, действий;

- применять обобщенные игровые способы для познавательной деятельности;
- формировать правильное отношение к игре;
- контролировать эмоциональное состояние при выполнении двигательных игровых действий;

знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий;
- способы формирования навыков самоконтроля в игровых ситуациях;
- правила соревнований по настольным играм.

ЕН.04. Soft-skills и способы их развития / Химия окружающей среды / Развитие творческого мышления / Информационная безопасность / Цифровизация, роботы и робототехнические системы /Инфографика/ Фитнес /Кибермошенничество: актуальные схемы и меры противодействия

Рабочая программа разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828)

Soft-skills и способы их развития

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- строить дорожную карту личного развития в направлении развития компетенций Soft Skills;
- оценивать компетенции Soft Skills при решении кейсовых заданий;
- презентовать портфолио.

Знать:

- суть компетенций Soft Skills;

- основные понятия, связанные с формированием и развитием навыков и умений, способствующих развитию гибких компетенций;
- методы, приемы и технологии их развития;
- технологию построения дорожной карты;
- способы оценки компетенций.

Химия окружающей среды

Уметь:

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

- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве.

Знать:

- правила обращения со средствами бытовой химии, правила оказания первой медицинской помощи при отравлении и ожогах средствами бытовой химии;
- правила безопасного использования лакокрасочных материалов, моющих и косметических средств, парфюмерии, условные обозначения на этикетках и упаковках материалов бытовой химии;
- химический состав пищи, правила приготовления и хранения продуктов питания;
- правила применения лекарственных препаратов.

Развитие творческого мышления

Уметь:

- переносить свои знания и умения, как в аналогичные, так и в изменённые условия;
- применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- извлекать информацию из различных источников, анализировать её, соотносить со знаниями, полученными при изучении курса;
- интегрировать все имеющиеся знания по проблеме в единый комплекс.

Знать:

- основные понятия, связанные с формированием и развитием навыков и умений, способствующих развитию творческого мышления;
- методы активизации творческого процесса; - основные понятия предмета ТРИЗ, используемые для решения исследовательских задач;
- приемы решения логических задач;
- выбор успешных стратегий в различных ситуациях.

Информационная безопасность

Цифровизация, роботы и робототехнические системы

Инфографика

Умения:

- использование инфографики в презентации, электронных таблицах;
- преобразовывать вербальную информацию в визуальную;
- использовать различные сервисы для создания инфографики;
- владеть приемами создания инфографики различного уровня.

Знания:

- правила безопасности поведения в компьютерном кабинете;
- интерфейс программ для создания инфографики;
- связь между вербальным и визуальным уровнем информации;
- типы и виды инфографики;
- сервисы и программы, в которых может быть создана инфографика.

Фитнес

уметь:

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, используя их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

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.

Кибермошенничество: актуальные схемы и меры противодействия

Уметь:

- находить нужную правовую информацию по вопросам борьбы с киберпреступностью и правильно пользоваться современной научно-технической информацией по исследуемым проблемам и задачам, осуществлять поиск специализированной информации в сети Интернет
- пользоваться нормативными документами по защите информации.
- распознавать мошенника и определять причины, по которым люди становятся жертвами кибермошенников

Знать:

- законодательство РФ в части регулирования общественных отношений в рамках информационно-телекоммуникационных технологий, цифровой информации, критической информационной инфраструктуры Российской Федерации;
- основные понятия, виды и состав киберпреступлений.
- правила эксплуатации средств хранения, обработки или передачи компьютерной информации и информационно-телекоммуникационных сетей.
- поведенческие приемы противодействия мошенничеству

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 благо-приятных 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 товарооборотности, 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

Трудовое право / Информационное право / Правовые основы противодействия коррупции / Правовые основы семейно-брачных отношений / Гражданское право / Основы потребительских знаний / Государственные и муниципальные закупки / Банкротство физических и юридических лиц

Трудовое право

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

применять на практике нормы трудового законодательства;
анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений;
анализировать и готовить предложения по совершенствованию правовой

деятельности организации

знать:

нормативные правовые акты, регулирующие трудовые отношения;
содержание российского трудового права;
трудовые права и обязанности граждан;
права и обязанности работодателей;
виды трудовых договоров;
содержание трудовой дисциплины;
порядок разрешения трудовых споров.

Информационное право

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

применять нормативно-правовые документы в области информационного права на практике,

анализировать и решать практические ситуации в сфере информационного права,

составлять правовые документы в сфере информационного права

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным законодательством

знать:

основные положения информационного права;
основы правового регулирования информационной сферы современного общества;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

правовые основы информатизации публичного управления;

правовое регулирование электронного оборота;

правовое регулирование информационных отношений в сфере массовых коммуникаций;

правовое регулирование информационных отношений в сфере защиты информации с ограниченным доступом;

правовое регулирование информационных отношений в сфере рекламы;

правовое регулирование информационных отношений в области обработки персональных данных;

правовое регулирование информационной безопасности;

юридическую ответственность за нарушения информационного законодательства;
механизмы саморегулирования в информационной сфере;
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Правовые основы противодействия коррупции

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

правильно применять положения актов антикоррупционного законодательства Российской Федерации в практической деятельности;

противодействовать коррупционным проявлениям;

выявлять предпосылки и вскрывать проявления коррупции в системе государственной (муниципальной) службы;

квалифицировать типовые коррупционные правонарушения

знать:

содержание коррупции как социально-правового явления;

правовые средства предупреждения коррупции;

основные направления профилактики коррупционного поведения;

меры по противодействию коррупции в Российской Федерации;

акты антикоррупционного законодательства Российской Федерации;

правовой режим государственной службы в части антикоррупционных запретов, ограничений и дополнительных обязанностей;

виды и основания привлечения к ответственности за коррупционные правонарушения по законодательству Российской Федерации.

Правовые основы семейно-брачных отношений

В результате изучения учебной дисциплины 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

Гражданское право

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

применять на практике нормативные правовые акты при разрешении практических ситуаций;

составлять договоры, доверенности;

анализировать и решать юридические проблемы в сфере гражданских правоотношений

знать:

понятие и основные источники гражданского права;

понятие и особенности гражданско-правовых отношений;

субъекты и объекты гражданского права;

содержание гражданских прав, порядок их реализации и защиты;
понятие, виды и условия действительности сделок;
основные категории института представительства;
понятие и правила исчисления сроков, в том числе срока исковой давности;
юридическое понятие собственности, формы и виды собственности, основания возникновения и прекращения права собственности;
договорные и внедоговорные обязательства;
основы применения положений части четвертой Гражданского кодекса РФ;
- гражданско-правовую ответственность.

Основы потребительских знаний

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

применять нормативно-правовые документы в области защиты прав потребителей на практике,

анализировать и решать практические ситуации в сфере защиты прав потребителей,

составлять правовые документы в области защиты прав потребителей

знать:

законодательство о защите прав потребителей и основные понятия, применяемые в законе «О защите прав потребителей»;

основные права потребителей, закрепленные в законодательстве РФ;

способы защиты прав потребителей при продаже товаров, при выполнении работ и оказании услуг.

Государственные и муниципальные закупки

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

анализировать социально-экономические данные с использованием количественных и качественных методов в области государственных закупок

свободно оперировать соответствующим понятийным аппаратом,

квалифицированно применять нормативные правовые акты в конкретных отношениях в контрактной системе,

систематизировать и обобщать информацию в области государственных и муниципальных закупок в России;

готовить документацию для участия в электронных торгах;

обобщать материалы

знать:

основные понятия сферы государственных закупок;

действующую нормативную базу по контрактной системе в сфере закупок, тенденции в ее изменениях за последние годы;

содержание дисциплины и иметь достаточно полное представление о возможностях применения ее положений и выводов в профессиональной деятельности;

процедуры участия в электронных торгах, запросе котировок, запросе предложений;

основные принципы организации системы размещения государственных и муниципальных закупок в электронном виде.

Банкротство физических и юридических лиц

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

ориентироваться в нормативных правовых актах, регулирующих

судопроизводство в арбитражных судах по делам о несостоятельности (банкротстве);
дифференцировать формы и способы реализации норм процессуального права, регулирующих судопроизводство в арбитражных судах по делам о несостоятельности (банкротстве);

ориентироваться в законодательстве, регулирующем порядок рассмотрения дел о несостоятельности (банкротстве)

знать:

систему нормативных правовых актов, регулирующих рассмотрение дел о несостоятельности (банкротстве) в арбитражных судах;

понятие, формы и способы реализации норм процессуального права, регулирующих судопроизводство в арбитражных судах по делам о несостоятельности (банкротстве);

правовую природу дела несостоятельности (банкротстве);

законодательство, регулирующее порядок рассмотрение дел и разрешение споров в арбитражных судах.

ОП.14 Оценка стоимости бизнеса / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Roadmap бизнес-проекта / Искусство найма: как построить команду мечты / Личный бренд предпринимателя / Основы контрольной деятельности

Оценка стоимости бизнеса

Уметь:

- использовать современный инструментарий оценки стоимости активов и бизнеса;
- выявлять предпосылки применения методов доходного, сравнительного, затратного подходов к оценке стоимости бизнеса
- формировать информационную базу оценки бизнеса
- автоматизировать процесс оценки бизнеса для личных интересов бизнеса

Знать:

- основные положения по регулированию оценочной деятельности в Российской Федерации
- методологические основы оценки стоимости активов и бизнеса
- теоретические основы применяемого в оценочной деятельности инструментария
- теоретические основы автоматизации процесса оценки бизнеса для личных интересов бизнеса

Реклама и PR

Уметь:

- разрабатывать рекламную и PR стратегию и тактику эффективного взаимодействия,
- самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей.

Знать:

- специфику, цели и функции рекламной и PR-деятельности как информационно-коммуникационной сферы,
- многообразие моделей и технологий коммуникации,
- основные концепции организации взаимодействия

Эффективный руководитель

Уметь:

- Управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями.
- Организовывать командную работу для решения задач развития организаций, осуществляющих образовательную деятельность,
- реализации экспериментальной работы

Знать:

- Способы управления организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями
- Принципы организации командной работы для решения задач
- развития организаций, осуществляющих образовательную деятельность, реализации экспериментальной работы

Стартап-менеджмент

Уметь:

- анализировать текущую ситуацию и выявлять предпринимательскую возможность;
- конструировать бизнес-модели для различных видов бизнеса и разрабатывать план запуска бизнеса;
- представлять в текстовом формате бизнес проект

Знать:

- актуальные тенденции в российской экономике, которые должны быть учтены при реализации стартапов;
- технологию запуска бизнес-проекта

Roadmap бизнес-проекта

Уметь:

- определять типы бизнес-планов и их особенности;
- применять экономико-математические модели в бизнес-планировании;
- принимать решения, позволяющие сформировать требования к эффективному бизнес-плану, который соответствовал бы общей стратегии предприятия и приоритетным направлениям его развития

Знать:

- сущности, цели и задачи бизнес-планирования;
- качественные свойства процесса бизнес-планирования, количественные взаимосвязи и закономерности развития проектов;
- условия и факторы рациональной организации процесса бизнес-планирования, оптимально сочетающего функциональные, пространственные, временные, ресурсные параметры

Искусство найма: как построить команду мечты

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и осуществлять программы по их адаптации;
- быть способным проводить анализ рыночных и специфических рисков, связанных с деятельностью по реализации функций управления персоналом, использовать его результаты для принятия управленческих решений

Знать:

- основы маркетинга персонала, разработки и реализации стратегии привлечения персонала и уметь применять их на практике;
- основы разработки и внедрения требований к должностям, критериев подбора и расстановки персонала и уметь применять их на практике;
- основы найма, разработки и внедрения программ, процедур подбора и отбора, приема, увольнения, перевода на другую работу, перемещения персонала в соответствии с Трудовым кодексом РФ

Личный бренд предпринимателя

Уметь:

- применять современные инструментальные средства и методы при формировании и развитии персонального бренда
- владеть приемами и методами научного анализа персонального бренда
- строить карты позиционирования

Знать:

- тенденции формирования структуры бренда
- концепции бренд-менеджмента
- позиционирование бренда
- СЭМы – стратегические эмпирические модули
- драйверы организации: миссия, ценности, история

Основы контрольной деятельности

Уметь

- использовать современные методы контроля;
- анализировать информацию, содержащуюся в финансовой отчетности и учетных документах;
- давать оценку происходящих финансовых процессов в организации.

Знать

- нормативно-правовая база учета;
- основные принципы контроля;
- основные методы контроля;
- основные приемы анализа использования ресурсов организации.

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 рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготвлении 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, условия и сроки 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 рецептур, составления заявок на продукты;

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

уметь:

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

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

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

иметь практический опыт в:

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

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

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

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

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

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 рецептур, составления заявок на продукты;

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

уметь:

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

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

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

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

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

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

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

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

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

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

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

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

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 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.

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, протирание, 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)

