Аннотация рабочей программа дисциплины БД.01 «Русский язык»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. **Количество часов, отводимое на дисциплину:** максимальная нагрузка — 96 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 72 часа, промежуточная аттестация 24 часа – письменный экзамен во 2 семестре.
3. **Перечень разделов и тем:**

Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

Язык как система. Основные уровни языка.

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка.

1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.

Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.

Функциональные стили речи и их особенности.

Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.

Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение) Лингвостилистический анализ текста.

2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.

Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы *ь***.** Правописание *о/е* после шипящих и *ц***.** Правописание приставок на *з-* / *с-***.** Правописание *и/ы* после приставок.

3. Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).

Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.

Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.

Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.

4. Морфемика, словообразование, орфография

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. *Понятие об этимологии.* Словообразовательный анализ.

Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок *при-* / *пре-*. Правописание сложных слов.

5. Морфология и орфография

Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста.

Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.

Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного.

Употребление числительных в речи. Сочетание числительных *оба, обе, двое, трое* и других с существительными разного рода.

Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.

Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Глагол. Грамматические признаки глагола.

Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание *не* с глаголами. Морфологический разбор глагола.

Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.

Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание *не* с причастиями. Правописание *-н-* и *-нн-* в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.

Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание *не* с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.

Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Синонимия деепричастий.

Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов.

Морфологический разбор наречия.

Употребление наречия в речи. *Синонимия наречий при характеристике признака действия.* Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.

Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.

Служебные части речи

Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов ***(****в течение, в продолжение, вследствие* и др.) от слов-омонимов.

Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами *благодаря, вопреки, согласно* и др.

Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов *тоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов.

Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц *не* и *ни* с разными частями речи. Употребление частиц в речи.

Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.

6. Синтаксис и пунктуация

Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи.

Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.

Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).

Роль второстепенных членов предложения в построении текста.

Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.

Односоставное и неполное предложение.Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.

Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.

Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.

Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов.

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.

Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте.

Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.

Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи.

Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.

Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.

Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения).

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему.

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

Аннотация рабочей программа дисциплины БД.02 «Литература»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
-сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
-сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
-владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
-знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
-владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 117 часов; из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся 117часов, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3. Перечень разделов и тем:

Введение.

1. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы.

2. Русская литература 19 в. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX век
А. С. Пушкин поэма « Медный всадник», «Повести Белкина»; А. Н. Островский драмы

«Гроза», «Бесприданница»; И.А. Гончаров: «Обломов»; Ф.М.Достоевский: «Преступление и наказание»; И.С. Тургенев: роман «Отцы и дети»; Л.Н.Толстой: «Война и мир»; А.П.Чехов: «Ионыч», «Вишневый сад»;

3. Поэзия 2-й пол.19 в. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идейная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. А.А.Фет, Ф.И.Тютчев, А.К. Толстой и др.

4. Русская литература 20 в. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.

Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

В. Набоков: «Машенька»; А.И. Куприн: «Гранатовый браслет»; И. А.Бунин: «Темные аллеи»; С.А.Есенин: стихотворения, «Анна Снегина»; А.А. Блок «Двенадцать»; В.В.Маяковский: стихи; А.А.Ахматова «Реквием», М. Горький «На дне»;М.А.Булгаков «Мастер и Маргарита», А.Т.Твардовский: «По праву памяти»;Н.М. Рубцов, Р.Рождественский, Б.Ахмадулина, Е.Евтушенко. Стихи; А.И.Солженицын «Матренин двор»; драматургия: А.Вампилов «Провинциальные анекдоты»; В.С.Высоцкий. Стихотворения.

Аннотация рабочей программа дисциплины БД.03 «Родная литература»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- использование активного и потенциального словарный запас, использовать в речи грамматические средства для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- ответственность за языковую культуру как общечеловеческую ценность;

- аргументирование своего мнения и оформление его словесно в устных и письменных высказываниях разных жанров, создавать развернутые высказывания аналитического и интерпретирующего характера, участвовать в обсуждении прочитанного, сознательно планировать свое досуговое чтение;
- понимание литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 36 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся –36, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3. Перечень разделов и тем: 1. Введение. 2. Русская литература 19 в.(А. С. Пушкин» **«** Барышня- крестьянка», «Повести Белкина», А. Н. Островский «Женитьба Бальзаминова», И.А. Гончаров «Фрегат Паллада», И.С. Тургенев роман «Рудин», Л.Н. Толстой «Анна Каренина», А.П. Чехов «Три сестры») 3. Русская литература 20 в.(В.В. Набоков «Машенька», И. А. Бунин «Жизнь Арсеньева», С.А. Есенин «Анна Снегина», А.А. Ахматова Стихи, М.А. Булгаков «Собачье сердце», Н.М. Рубцов, Р. Рождественский, Б. Ахмадулина, Е. Евтушенко. Стихи; А.И. Солженицын «Матренин двор», В.С. Высоцкий. Стихотворения.)

Аннотация рабочей программы дисциплины БД.04 “Иностранный язык”

специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

□□предметных:

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

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

2.Количество часов, отводимых на дисциплину: максимальная нагрузка—130 часов, аудиторная нагрузка 130 часов, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3.Перечень разделов и тем: 1.Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2.Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. 4.Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).5. Распорядок дня студента колледжа. 6.Хобби, досуг. 7.Описание местоположения объекта (адрес, как найти). 8.Магазины, товары, совершение покупок. 9.Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. 10.Экскурсии и путешествия. 11.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.12.Научно-технический прогресс.13. Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание : 14.Достижения и инновации в области науки и техники. Машины и механизмы. 15.Промышленное оборудование. 16.Современные компьютерные технологии в промышленности. Современные компьютерные технологии в медицине. Современные компьютерные технологии в образовании. 17.Отраслевые выставки.

Аннотация рабочей программа дисциплины БД.05 «Математика» специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

− сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений

реального мира на математическом языке;
− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
− владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;
− использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
−сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
−применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
− владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка —203 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся 179 часов, промежуточная аттестация 24 часа – письменный экзамен во 2 семестре.

3. Перечень разделов и тем: Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе.

Целые и рациональные числа. Действительные числа. *Приближенные вычисления. Комплексные числа. Корни, степени и логарифмы*

Корни и степени.

Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем.*

Логарифм. Логарифм числа.

Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.

Преобразование алгебраических выражений.

Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ

Основные понятия

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.

Основные тригонометрические тождества

Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения *Формулы половинного угла*.

Преобразования простейших тригонометрических выражений

Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. *Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента*.

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. *Простейшие тригонометрические неравенства*.

Обратные тригонометрические функции.

Арксинус, арккосинус, арктангенс.

ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ

Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями.

Сложная функция (композиция). *Понятие о непрерывности функции*.

Обратные функции. *Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции*.

СТЕПЕННЫЕ, ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ, ЛОГАРИФМИЧЕСКИЕ И ТРИГОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ.

ОБРАТНЫЕ ТРИГОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ

Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей.

Понятие о пределе последовательности. *Существование предела монотонной ограниченной последовательности*. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. *Производные обратной функции и композиции функции*.

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).

Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и *тригонометрические* неравенства. Основные приемы их решения.

Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики.

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Элементы теории вероятностей.

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. *Понятие о независимости событий*. *Дискретная случайная величина, закон ее*

распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.

Элементы математической статистики.

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), *генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.*

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции*. Изображение пространственных фигур.

Многогранники

Вершины, ребра, грани многогранника. *Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.*

Призма. Прямая и *наклонная* призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.

Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра.

Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, *плоскости и прямой*.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Аннотация рабочей программы дисциплины БД.06 «История»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

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

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 152 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся —152 часов, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3. Перечень разделов и тем: Введение. Основы исторических знаний.

РАЗДЕЛ 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

Происхождение человека. Палеолит; Неолитическая революция и ее последствия.

РАЗДЕЛ 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА

Великие державы Древнего Востока"; Античная цивилизация; Культура и религия Древнего мира; Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

РАЗДЕЛ 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе; Возникновение ислама. Арабские завоевания; Византийская империя; Восток в Средние века; Основные черты западноевропейского феодализма. Феодальная раздробленность в Европе; Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы; Зарождение централизованных государств в Европе; Особенности средневекового общества.

РАЗДЕЛ 4. ОТ ДРЕВНЕЙ РУСИ К РОССИЙСКОМУ ГОСУДАРСТВУ

Образование Древнерусского государства; Образование Древнерусского государства; Социально-экономический и политический строй Древней Руси; Крещение Руси и его значение; Раздробленность на Руси; Основные центры феодальной раздробленности; Древнерусская культура; Монгольское завоевание и его последствия; Начало возвышения Москвы; Образование единого Русского государства.

РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVI—XVII В.: ОТ ВЕЛИКОГО КНЯЖЕСТВА К ЦАРСТВУ

Россия в правление Ивана Грозного; Опричнина и её последствия; Смутное время начала XVII века; Окончание Смуты и возрождение российской государственности; Экономическое и социальное развитие России в XVII веке; Бунташный XVII век; Становление абсолютизма в России; Внешняя политика России в XVII веке; Культура Руси конца XIII—XVII веков. РАЗДЕЛ 6. СТРАНЫ ЗАПАДА И ВОСТОКА XVI—XVIII ВЕКАХ

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе; Великие географические открытия; Образование колониальных империй; Возрождение и гуманизм в Западной Европе; Реформация и контрреформация; Становление абсолютизма в европейских странах; Страны Востока в XVI—XVIII вв. и колониальная экспансия европейцев; Международные отношения в XVII—XVIII веках; Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках; Эпоха просвещения; Война за независимость и образование США; Французская революция конца XVIII века.

РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII - XVIII ВВ.: ОТ ЦАРСТВА К ИМПЕРИИ

Россия в эпоху петровских преобразований; Россия в эпоху петровских преобразований; Экономическое и социальное развитие в XVIII веке; Народные движения в XVIII веке; Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия; Внешняя и внутренняя политика России в середине — второй половине XVIII века; Внешняя политика Екатерины II.

РАЗДЕЛ 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ

Промышленный переворот и его последствия; Международные отношения. Крымская война и её последствия; Политическое развитие стран Европы и Америки; Развитие западноевропейской культуры.

РАЗДЕЛ 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА

Колониальная экспансия европейских стран: раздел Азии и Африки; Китай и Япония.

РАЗДЕЛ 10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ

Внутренняя политика России в начале XIX века; Отечественнаявойна1812года; Заграничный поход русской армии; Аракчеевщина; Движение декабристов; Внутренняя политика Николая I; Общественное движение XIX века; Внешняя политика России во второй четверти XIX века; Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века; Контрреформы Александра III; Экономическое развитие во второй половине XIX века; Россия в международных отношениях конца XIX века; Русская культура XIX века.

РАЗДЕЛ 11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ

Мир в начале XX века. Пробуждение Азии; Россия на рубеже XIX—XX веков; Русско – японская война 1904-1905 гг; Революция 1905—1907 годов в России; Россия в период столыпинских реформ; Серебряный век русской культуры; Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов; Первая мировая война и общество; Февральская революция в России; Октябрьская революция в России и ее последствия; Политика «военного коммунизма»; Гражданская война в России.

РАЗДЕЛ 12. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1918 – 1939)

Европа и США; Турция, Китай, Индия, Япония; Советское государство и общество в 1920—1930-е годы; Новая экономическая политика в Советской России; Образование СССР; Индустриализация в СССР; Коллективизация в СССР; Советская культура в 1920—1930-е годы.

РАЗДЕЛ 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА

Этапы и направления внешней политики СССР в 30-е гг; Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол; Подготовка сторон к войне; В О война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны; Причины неудач КА; Создание антигитлеровской коалиции; Меры по организации отпора фашистской агрессии; Блокада Ленинграда; Битва за Москву. Срыв блицкрига; Второй период Второй мировой войны; Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943г; Сталинградская битва; Курская битва; Международные конференции глав держав СССР, США и Великобритании; Завершающий этап и разгром фашистской Германии (1944 – 45 гг.); Советское общество в годы войны «Всё для фронта, всё для Победы!»; Партизанское движение; Окончание второй мировой войны. Разгром Квантунской армии; Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу.

РАЗДЕЛ 14. СОРЕВНОВАНИЕ СОЦИАЛЬНЫХ СИСТЕМ. СОВРЕМЕННЫЙ МИР

Послевоенное формирование двухполюсного (биполярного) мира; Страны Восточной Европы после Второй мировой войны; Крушение колониальной системы; Начало «Холодной войны»; Страны Латинской Америки; Индия, Пакистан, Китай; Многополярный мир XX в., и его основные центры.

РАЗДЕЛ 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ 1945–1991 ГОДЫ

ССР в послевоенные годы.; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов; СССР в 1950-х — начале 1960-х годов: курс на строительство коммунизма; СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Л.И. Брежнев; СССР в годы перестройки; Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР; Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

РАЗДЕЛ 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ

Формирование российской государственности. Б.Н. Ельцин; Политические лидеры и общественные деятели современной России; Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века; Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века; РФ в системе современных международных отношений; Воссоединение Крыма с Россией.

Аннотация рабочей программы дисциплины БД.07 «Физическая культура»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

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

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособностью;

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

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка обучающихся составляет — 127 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся — 127 часов, из них 7 часов на теоретическое обучение, 120 часов на практическое, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3.Перечень разделов и тем: Теоретическая часть: Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Практическая часть:

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Раздел 1 Легкая атлетика

Тема 1.1 Техника бега на длинные дистанции

Тема 1.2 Техника бега на короткие и средние дистанции

Тема 1.3 Техника эстафетного бега

Тема 1.4 Техника прыжков в длину с разбега

Тема 1.5 Техника метания гранаты 500гр (девушки) 700гр. (юноши)

Раздел 2 Гимнастика

Тема 2.1 ОФП (общая физическая подготовка)

- строевые приемы на месте, перестроения, движения в обход. Остановка группы в движении, движения по диагонали, (змейкой), по кругу. Размыкании приставными шагами по распоряжению.

Тема2.2 Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).

Тема 2.3 упражнения на гимнастических снарядах.

Раздел 3 Спортивные игры Волейбол

Тема 3.1 Техника приема и передача мяча сверху и снизу двумя руками,

приём мяча одной рукой.

Тема 3.2 Техника верхней и нижней подачи мяча.

Тема 3.3 Техника безопасности игры. Двусторонняя игра.

Тема 3.4 Перемещения, передача, подача, нападающий удар

Баскетбол

Тема 3.5 Техника ведения и передачи мяча

Тема 3.6 Комбинационные действия (защита, нападение)

Тема 3.7 Броски в кольцо

Тема 3.8 Правила игры. Техника безопасности игры. Двусторонняя игра.

Ручной мяч

Тема 3.7 Техника ведения, передача и ловля мяча, перемещения.

Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств

Тема 3.8 Комбинационное действие защиты и нападения

Тема 3.9 Бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание и отбор мяча.

Тема 3.10 Правила игры. Техника безопасности, Двусторонняя игра

Раздел 4 Виды спорта по выбору (ритмическая гимнастика, атлетическая гимнастика и работа на тренажерах.)

Атлетическая гимнастика, работа на тренажёрах.

Тема 4.1 Техника выполнения упражнения силового характера, скоростно-силовых упражнений, выполнения упражнения на подвижность и координацию, совершенствование техники выполнения упражнений силового характера.

Тема 4.2 Профессионально прикладная физическая подготовка.

Воспитание физических качеств и двигательных способностей.

Техника выполнения упражнений с гантелями и штангой (юноши), и набивными мячами (девушки).

Круговой метод тренировки.

Атлетическая гимнастика,

Тема 4.3 Подбор упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом,

Тема 4.4 Комбинация из спортивно-гимнастических элементов.

Аннотация рабочей программы дисциплины БД.08 «Основы безопасности жизнедеятельности»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих предметных результатов:

—сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в

том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

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

2. Количество часов, отводимое на дисциплину:

максимальная нагрузка — 70 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 70 часов, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3.Перечень разделов и тем:

Введение

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья**.** Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.
1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.
Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.
Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.
1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, 55 велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и обще-ства. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.
1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».
1.8 Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби
2. Государственная система обеспечения безопасности населения.
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).
2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.
2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.
2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.
2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение,

защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.
2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.
2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.
3. Основы обороны государства и воинская обязанность.
3.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.
3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.
3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образовании.

3.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.
3.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.
3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.
3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.
3.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.
3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.
3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.
3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.
3.13 Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры

безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.

4. Основы медицинских знаний.

4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

4.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

4.5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

4.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

4.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

.

Аннотация рабочей программы дисциплины ПД.01 «Информатика»

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
– владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
– владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 146 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 146 часов, из них на теоретические занятия 36 часов, на практические занятия 110 часов, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3.Перечень разделов и тем:

Введение.

1. Информационная деятельность человека

Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества**.** Образовательные информационные ресурсы**.** Работа с ними. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и

информационных ресурсов технологической деятельности (специального ПО, порталов).

2. Информация и информационные процессы

Подходы к понятию и измерению информации. Кодирование информации.

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания. Программный принцип работы компьютера.

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации. Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Запись информации на компакт-диски различных видов. Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.

Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

АСУ различного назначения, примеры их использования.

3.Средства информационных и коммуникационных технологий

Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.

Защита информации, антивирусная защита. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту**.** Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии его комплектацией для профессиональной деятельности.

4.Технологии создания и преобразования информационных объектов

Понятие об информационных системах и *автоматизации информационных процессов*. Структурные элементы текста, их характеристика.

Ввод, редактирование и форматирование текста в ТР. Использование систем проверки орфографии и грамматики. Создание, заполнение и оформление таблиц в ТР. Списки и колонки. Создание и редактирование графических изображений. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). *Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов*. Гипертекстовое представление информации. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.

Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Этапы создания БД (разбор конкретных примеров). Основные возможности СУБД (на примере Access). Создание простейшей БД. Сортировка и фильтрация в БД. Создание запросов

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей**.**

Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий**.**

Использование презентационного оборудования.

5.Телекоммуникационные технологии

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. Браузер.

Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров**.** Формирование адресной книги.

Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.

Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности.

Аннотация рабочей программа дисциплины ПД.02 «Биология»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

— получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической

науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину:

максимальная нагрузка – 130 часов, аудиторная учебная нагрузка —130 часов, включая работу по индивидуальному проекту, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.

3. Перечень разделов и тем:

Введение

1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. *Краткая история изучения клетки*. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез.

2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. *Органогенез*. *Постэмбриональное развитие*. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. *Взаимодействие генов.* Генетика пола. *Сцепленное с полом наследование*. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития.

4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж. Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И.Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

7. БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.

Введение
1. Учение о клетке
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
3. Основы генетики и селекции
4. Эволюционное учение
5. Происхождение человека
6. Основы экологии
7. Биосфера
8. Бионика

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Аннотация рабочей программа дисциплины ПД.03 «Химия»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов:***

— сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

— владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
— владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
— сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
— владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
— сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 230 часов, аудиторной нагрузки 206 часов, промежуточная аттестация 24 часа в форме экзамена.

3.Перечень разделов и тем:

Введение

1. ОБЩАЯ И НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1.1. Основные понятия и законы химии

Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.

Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.

1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома

Периодический закон Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д. И. Менделеева. Периодическая таблица химических элементов — графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).

Строение атома и Периодический закон Д. И. Менделеева. Атом — сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. *s*-, *p*- и *d*-орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Современная формулировка Периодического закона. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

1.3. Строение вещества

Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным

типом кристаллической решетки.
Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.
Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов.
Агрегатные состояния веществ и водородная связь. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое. Водородная связь.
Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.
Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах.

1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов. Массовая доля растворенного вещества.
Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектроиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.

1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной
кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.
Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.
Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. Гидролиз солей.
Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.

1.6. Химические реакции

Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения.
Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно - восстановительных реакций.
Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их

концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов.

Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.

1.7. Металлы и неметаллы

Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия. Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные.

Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы — простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.

2. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.

Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.

Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC.

Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.

2.2. Углеводороды и их природные источники

Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.

Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств.

Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина.

Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединений хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.

Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.

Природные источники углеводородов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива. Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты.

2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия для организма человека и предупреждение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.

Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.

Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.

Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.

Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.

Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза). Глюкоза — вещество с двойственной функцией — альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств. Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза ↔ полисахарид.

2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств. **Аминокислоты**. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие с щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.

Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.

Полимеры. Белки и полисахариды как биополимеры.

Пластмассы. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и термореактивные пластмассы. Представители пластмасс.

Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.

Аннотация рабочей программы дисциплины ПОО.01 «Астрономия»
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:
Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих ***предметных результатов***:

-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;
-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
-формирование умения решать задачи;
-формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
-формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

2. **Количество часов, отводимое на дисциплину:** максимальная нагрузка — 39 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 39 часов, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре.
3. **Перечень разделов и тем:**

Введение

1. История развития астрономии

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение). Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса). Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

2. Устройство Солнечной системы

Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты. Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности. Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

3. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд. Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Дисциплина: ОГСЭ.01 Основы философии

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	-

контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и ее история

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4. Современная философия

Раздел 2. Структура и основные направления философии

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания

Тема 2.3. Этика и социальная философия

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение

Дисциплина: ОГСЭ.02 <u>История</u>

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация в форме Контрольной работы	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны».
Тема 1.1 Послевоенное мирное урегулирование в Европе начало «холодной войны»
Раздел 2 Основные социально-экономические тенденции развития стран во второй половине XX века.
Тема 2.1Первые конфликты и кризисы «холодной войны»
Тема 2.2 Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости
Тема 2.3 Крупнейшие страны мира. США
Тема 2.4. Крупнейшие страны мира. Германия
Тема 2.5. Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века

Тема 2.6 Социально- экономич. и полит. Развит. государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония
Тема 2.7 Социально- эконом. и полит. разв. государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай.
Тема 2.8 Соц.- эконом. и полит. развит государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия
Тема 3.1. Советская концепция «нового политического мышления
Тема 3.2. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- нач.XX1вв
Тема 3.3. Международные отношения во второй половине XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели.
Тема 3.4 Научно - техническая революция и культура.
Тема 3.5 Духовная жизнь в советском и российском обществах.
Тема 3.6 Глобализ. и глобальные вызовы человеч. цивилиз., мировая политика
Тема 3.7. Международ. отношения в области национальн., регион и глобальной безопасности
Тема 3.8 Российская Федерация - проблемы социально - экономического и культурного развития

Дисциплина: ОГСЭ.03 <u>Иностранный язык в профессиональной деятельности</u>

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	248
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	226
В том числе:	
практические занятия	226
Самостоятельная работа обучающегося	22
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Страны и народы
Тема 1.1. «Россия»
Тема 1.2. «Великобритания»
Тема 1.3. «Традиции и обычаи»
Раздел 2. Физические и природные явления
Тема «Особенности проживания в городе и в деревне»
Раздел 3. Достижения и инновации в области естественных наук
Тема «Научно-технический прогресс»
Раздел 4. Моя профессия, профессиональная терминология
Тема «Общественное питание»
Раздел 5. Искусство, музыка, литература, выдающиеся люди
Тема «Культура и искусство»
Раздел 6. Человек и природа, экологические проблемы
Тема 6.1. «Чудеса света»
Тема 6.2. «Человек и природа»
Раздел 7. Участие в отраслевых выставках
Тема «Успех на рынке труда»
Раздел 8. Planning the party
Тема «Планирование мероприятия
Раздел 9. Service
Тема «Сервис в сфере общественного питания»
Раздел 10. An Introduction to the Catering Industry.
Тема «Введение в деятельность предприятий общественного питания»
Раздел 11. In the Kitchen.
Тема: «На кухне»
Раздел 12. Different Foods, Different Cooking Methods
Тема: «Различные способы приготовления пищи»
Раздел 13. Preparing the Menu.
Тема: «Подготовка меню»
Раздел 14. International Cooking.
Тема: «Кухня народов мира»
Раздел 15. At the Bar.
Тема: «В баре»
Раздел 16. Problems and Complaints.
Тема: «Проблемы и жалобы»

Дисциплина: ОГСЭ.04 Физическая культура

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	272
Обязательная учебная нагрузка	250
в том числе:	
теоретические занятия	6
практические занятия	244
Самостоятельная работа обучающегося	22
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика
Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов
Тема 1.2.Техника бега на короткие и средние дистанции
Тема 1.3. Техника прыжка в длину с разбега
Тема 1.4. Техника эстафетного бега
Тема 1.5. Техника метания гранаты
Раздел 2. Гимнастика
Тема. 2.1. Строевые упражнения
Тема 2.2. Техника спортивно-гимнастических элементов
Тема 2.3. Техника выполнения комплексов ритмической гимнастики

Раздел 3. Спортивные игры (волейбол)
Тема 3.1. Техника приема и передачи мяча сверху двумя руками
Тема 3.2. Техника приема и передачи мяча руками
Тема 3.3. Техника верхней и нижней подачи
Тема 3.4. двусторонняя игра
Раздел 4. Спортивные игры (баскетбол)
Тема 4.1. Техника ведения и передачи мяча.
Тема 4.2. Комбинационные действия
Тема 4.3.Штрафные броски.
Тема 4.4. Двусторонняя игра
Раздел 5. Общая физическая подготовка.
Тема 5.1.Общая физическая подготовка
Тема 5.2. Общеразвивающие упражнения

Дисциплина: ОГСЭ.05 Психология общения

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	52
Теоретические занятия	36
Практические занятия	16
Самостоятельная работа	4
промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Предмет и объект управленческой психологии
Тема 1.1 Предмет, задачи и методы психологии
Тема 1.2 Предмет, задачи и методы общей психологии.
Тема 1.3 Личность и деятельность.
Тема 1.4. Портфолио карьерного роста выпускника.
Раздел 2. Закономерности внутренней психической деятельности личности. Конфликтная личность.
Тема 2. 1. Психические процессы личности (ощущение).
Тема 2. 2. Психические процессы личности (восприятие).
Тема 2. 3. Психические процессы личности (мышление, эмоции)

Тема 2. 4. Психические процессы личности (чувство, воля)
Тема 2. 5. Индивидуально – психологические особенности личности.
Тема 2. 6. Индивидуально – психологические особенности личности: темперамент, способности (тест Айзенка «Тип темперамента»).
Тема 2.7. Индивидуально – психологические особенности личности: характер.
Тема 2.8. Индивидуально – психологические особенности личности: характер, (сказка о Деревьях –Характерах (И. Вачков) интерпретация собственных рисунков Деревьев – Характеров
Тема 2.8. Взаимосвязь индивидуальных особенностей личности с общением.
Тема 2.9. Взаимосвязь индивидуальных особенностей личности с общением.
Тема 2.10. Типология конфликтных личностей.
Тема 2.11. Типология конфликтных личностей.
Раздел. 3. Способы и правила разрешения конфликтов
Тема 3.1. Природа и социальная роль конфликтов
Тема 3.2. Конфликт и его структура
Тема 3.3. Конфликт как особая форма взаимодействия
Тема 3.4. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях
Тема 3.5. Роль руководителя в урегулировании конфликта
Тема 3.6. Деятельность руководителя по разрешению конфликта между подчиненными
Тема 3.7. Правила поведения в конфликтных ситуациях
Тема 3.8. Ролевые ожидания и ролевой конфликт
Тема 3.9. Психологическая и конфликтологическая устойчивость
Тема 3.10. Психологическая и конфликтологическая устойчивость
Тема 3.11. Разрешение конфликтов
Тема 3.12. Разрешение конфликтов
Раздел 4. Психология деловых контактов при трудоустройстве
Тема 4.1. Структура и функции общения
Тема 4.2 Психология больших и малых групп. Взаимодействие в группах
Тема 4.3 Виды и структура лидерства в группах
Тема 4.4 Психология деловых контактов при трудоустройстве
Тема 4.5. Составление резюме
Тема 4.6.Собеседование при приеме на работу
Тема 4.7. Собеседование при приеме на работу
Тема 4.8. Особенности делового общения при трудоустройстве
Тема 4.9. Особенности делового общения при трудоустройстве
Тема 4.10. Имидж человека и его значение

Дисциплина: ЕН.01 Химия

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	144
в том числе:	
теоретические занятия	118
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1 Назначение и правила работы с лабораторным оборудованием
Раздел 2 Физическая химия
Тема 2.1 Основные понятия и закон термодинамики и термохимии
Тема 2.2 Агрегатные состояния веществ и их характеристика
Тема 2.3 Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие
Тема 2.4 Химические реакции
Тема 2.5 Химические растворы
Раздел 3 Коллоидная химия
Тема 3.1 Значение коллоидной химии. Дисперсные системы
Тема 3.2. Коллоидные растворы

Тема 3.3 Грубодисперсные системы
Раздел 4 Физико-химические изменения важнейших органических веществ входящих в состав пищевых продуктов
Тема 4.1 Жиры, белки и углеводы. Их изменения в процессах технологической обработки пищевых продуктов
Тема 4.2 Набухание и растворение полимеров
Раздел 5 Аналитическая химия
Тема 5.1 Качественный анализ
Тема 5.2 Количественный анализ

Дисциплина: ЕН.02 Экологические основы природопользования

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	70
в том числе: практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Краткий очерк истории охраны природы

Тема 1. Краткий очерк истории охраны природы
Тема 2. Использование и охрана атмосферы
Тема 3. Рациональное использование и охрана водных ресурсов
Тема 4. Использование и охрана недр.
Тема 5. Использование и охрана земельных ресурсов
Тема 6. Рациональное использование и охрана растительности

Тема 7. Использование и охрана животного мира
Тема 8. Охрана ландшафтов
Тема 9. Организация рационального природопользования и охраны природы в России
Тема 10. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны природы
Тема 11. Эколого-природоохранное образование

Дисциплина: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	82
Обязательная учебная нагрузка	58
в том числе:	
теоретические занятия	32
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена	18

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов
Раздел 2. Основы физиологии питания
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Дисциплина: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	96
Обязательная учебная нагрузка	76
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена	18

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Дисциплина: ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	80
Обязательная учебная нагрузка	72
в том числе:	
теоретические занятия	44
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося	8
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

4. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование
Тема 1.1. Классификация механического оборудования
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья
Раздел 2. Тепловое оборудование
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования
Тема 2.2. Варочное оборудование
Тема 2.3. Жарочное оборудование
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование
Тема 2.6. Оборудование для бариста
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи
Тема 2.8. СВЧ-аппараты
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)
Тема 3.4. Льдогенераторы
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства
Тема 4.1. Классификация организаций питания
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

Дисциплина: ОП.04 Организация обслуживания

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	68
Обязательная учебная нагрузка	56
в том числе:	
теоретические занятия	30

практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена	12

II. Наименование разделов и тем дисциплины

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

Дисциплина: ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная учебная нагрузка	96
в том числе:	
теоретические занятия	44
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося	6
Курсовая работа	20
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированный зачет	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1 Основы экономики
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования
Тема 1.3 Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса
Тема 1.5 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания
Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания

Тема 1.7 Основы предпринимательства и бизнес-планирования
Раздел 2. Основы менеджмента
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента
Раздел 3. Основы маркетинга
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

Дисциплина: ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная учебная нагрузка	48
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Основы права
Тема 2. Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность
Тема 3. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательские правоотношения. Право собственности.
Тема 4. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности
Тема 5. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности
Тема 6. Гражданско-правовой договор: общие положения
Тема 7. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности
Тема 8. Трудовые правоотношения и основания их возникновения. Заключение трудового договора
Тема 9. Права и обязанности сторон трудового договора. Порядок изменения и расторжение трудового договора
Тема 10. Материальная ответственность
Тема 11. Дисциплина труда
Тема 12. Трудовые споры
Тема 13. Правовое регулирование занятости и трудоустройства
Тема 14. Социальное обеспечение граждан
Тема 15. Административное право

Дисциплина: АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная учебная нагрузка	48
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1.1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.
1. Введение
Механизмы социальной адаптации
Виды социально-психологической адаптации
Условия нормальной адаптации
Тема 1.2 Конвенция ООН о правах инвалидов
1.Содержание конвенции ООН о правах инвалидов
Основные статьи конвенции
Тема 1.3 Основы гражданского и семейного законодательства
1. Понятие, законодательство и система гражданского права. Юридические факты

Сделки и их виды. Условия действительности сделок

2. Правоспособность и дееспособность субъектов. Понятие, виды юридического лица

3. Понятие семейного права. Брачно-семейное законодательство

Заключение и прекращение брака

Права и обязанности родителей и детей

Тема 1.4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов

1. Понятие труда, предмет и метод трудового права

Понятие и виды трудового правоотношения

Виды трудовых отношений

2. Понятие, стороны и виды трудового договора

Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда

Особенности регулирования труда инвалидов

Тема 1.5 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации"

1.Общие положения

Основные статьи

Тема 1.6 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации

1. Специализированные медицинские учреждения для инвалидов

Дополнительная бесплатная медицинская помощь инвалидам

Бесплатные изделия медицинского назначения и специализированные продукты лечебного питания

Санаторно-курортное лечение инвалидов

Тема 1.7 Медикосоциальная экспертиза

1.Порядок направления гражданина на МСЭ

Проведение медико-социальной экспертизы

Тема 1.8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.

Дисциплина: ОП.07 <u>Информационные технологии в профессиональной деятельности</u>

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная учебная нагрузка	98
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации
Тема 1.1 Информация и информационные процессы
Тема 1.2 Технические средства информационных технологий
Тема 1.3. Информационные системы
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации
Тема 2.2 Технология обработки графической информации
Тема 2.3 Компьютерные презентации
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности

Дисциплина: АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная учебная нагрузка	98
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Основы информационных технологий
1.Программное и аппаратное обеспечение.
2.Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями
Раздел 2. Дистанционные образовательные технологии
1.On-line образование: модели, ресурсы, технологии.
Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации
1.Технологии передачи и обмена информацией
2. Использование средств коммуникаций для межличностного общения
Раздел 4. Технологии работы с информацией
1.Текстовые и табличные процессоры
2.Компьютерная графика

Дисциплина: ОП.08 Охрана труда

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная учебная нагрузка	48
в том числе:	
теоретические занятия	28
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность
Тема 3.1 Пожарная безопасность
Тема 3.2 Пожарная безопасность
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

Дисциплина: ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

I. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	76
Обязательная учебная нагрузка	68
в том числе:	
теоретические занятия	20
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося	8
Промежуточная аттестация проводится в форме Контрольной работы	

II. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Человек и техносфера
Тема 1 Общие вопросы безопасности жизнедеятельности
Тема 2 Защита при стихийных бедствиях
Тема 3 Защита при авариях (катастрофах) на транспорте
Тема4 Защита при авариях (катастрофах) на производственных объектах
Тема 5 Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке
Раздел 2 Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций
Тема 6 Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС.
Раздел 3 Национальная безопасность
Тема 7 Экономическая безопасность, Внутриполитическая безопасность. Социальная, духовно-нравственная и экологическая безопасность. Информационная безопасность. Военная безопасность
Раздел 4 Международная безопасность
Тема 8 Военные аспекты международной безопасности. Терроризм – угроза всему мировому сообществу. Природные и техногенные опасности и риски современного мира. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.
Раздел 5 Основы военной службы (для юношей)
Тема 9 Основы военной службы и обороны государства (для юношей)
Раздел 5 Основы медицинских знаний (для девушек)
Тема 9 Первая (доврачебная) помощь при ранениях, травмах, ожогах и других несчастных случаях.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	*Наименования разделов профессионального модуля**	Объем образовательной программы, час.	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*самостоятельная учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа) часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 1.1-1.4 ОК	***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	38	30	*8*	*		*	-	-
ПК 1.1.-1.4	***Раздел модуля 2.*** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	38	30	8				-	-

	сложного ассортимента								
ПК 1.1-1.4	*Учебная и производственная практика*	144						72	72
	Экзамен по модулю	24							
	Всего:	**244**	**60**	16	*		*	**72**	**72**

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучения по МДК, в час				Практики		
			Всего, часов	в т.ч.			учебная	производственная	
				Лекции, часов	практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов			
1	2	3	4	5		6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8	***Раздел модуля 1.***МДК.02.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	56	40	6	10			

ПК 2.1.-2.8	***Раздел модуля 2.*** МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	98	96	28	58	10			2
	Промежуточная аттестация	12							
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	216					72	144	
	Экзамен по модулю	6							
	Всего	388	152	68	64	20	72	144	2

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

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

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

Тема 1 Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 2 Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента

Тема 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Раздел модуля 2 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов сложного ассортимента

Тема 2.1. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента

Тема 2.2 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента

Раздел модуля 3 Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 3.1 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента

Раздел модуля 4. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

Тема 4.1 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента
Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента
Раздел модуля 5. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
Раздел модуля 6. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
Тема 6.1 Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента
Тема 6.2 Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента
Раздел модуля 7. Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
Тема 7.1 Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента
Тема 7.2 Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

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

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
				в т.ч.					
			Всего, часов	Лекции, ч	практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5		6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	64	52	12	-	-	-	8
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	103	103	81	22		-	-	-
	Промежуточная аттестация	12							
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	144					36	108	
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	337	167	13	34		36	108	8

				3					

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

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

МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента
Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

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

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образо-вательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучения по МДК, в час				Практики		
			Всего, часов	в т.ч.			учебная	производственная	
				Лекции	практические занятия, часов	курсовая (работа)*, часов			
1	2	3	4	5	6		7	8	9
ПК 4.1.-4.6	***Раздел модуля 1.***МДК.04.01Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	86	76	54	22				10
ПК 4.2.-4.3	***Раздел модуля 2.*** МДК.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	101	101	61	40				
	Промежуточная аттестация	12							
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	108					36	72	
	Экзамен по модулю	6							

	Всего	313	177	115	62		36	72	10

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК. 04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

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

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	Наименование профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	*Наименования разделов профессионального модуля**	*Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)*	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов*
			всего, часов	*Лекции*	*в т.ч. практические занятия, часов*	*всего, часов*			
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК 5.1.-5.5 ОК	***МДК 5.1. Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	151	142	85	57	9	-		
ПК 5.1. 5.6	***МДК 5.2. Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	167	163	82	81	4			
	Промежуточная аттестация	12							
ПК 5.1-5.5	*Учебная и производственная практика*	*180*						-	
	Экзамен по	*6*							

	модулю								
	Всего:	516	305	167	138	13	*	72	108

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

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

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

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

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и

	других категорий работников кухни на рабочем месте

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля[1*]	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.3 ОК	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	174	168	72	20	6			
ПК 6.1-6.5	Учебная практика	36						36	
ПК 6.1-6.5	Производственная практика	72							72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	294	168	72	20	6	*	36	72

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих и должностям служащих (Повар)

I. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

	Наименование профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика
ПК.7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Коды профессиональных	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часо	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная			

компетенций		в *(макс. учебная нагрузка и практики)*	учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 7.1 – 7.8	.МДК 07.01. Организация работы Повара	190	180	58	10		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	108					108
	Промежуточная аттестация	24					
	Всего:	394	180	58	10	72	108

II. Наименование разделов и тем профессионального модуля

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема 1.2. Способы тепловой кулинарной обработки
Тема 1.3 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
Тема 1.4 Блюда и гарниры из яиц, творога и теста
Тема 1.5 Технология приготовления супов
Тема 1.6 Технология приготовления соусов
Тема 1.7 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
Тема 1.8 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы и процесс приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов, дичи, птицы и кролика
Тема 1.9 Технология приготовления и оформление салатов, простых холодных блюд и закусок
Тема 1.10 Технология приготовления сладких блюд, десертов, напитков
Тема 1.11 Приготовление мучных и кондитерских изделий

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

	нерыбного водного сырья, дичи	сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

		– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность

		формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

1.4.Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 72 часа (2 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 72 часа (2 недели).

II. Наименование разделов и тем учебной и производственной практики

Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами

чистоты.

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).

9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

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

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест,

	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

		правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
ПК 2.8	Осуществлять разработку,	– актуальность, соответствие

	адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

1.4.Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 72 часа (2 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 144 часа (3 недели).

II . Наименование разделов и тем учебной и производственной

Разделы (этапы) учебной практики

1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

3.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

4.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

5.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

6.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

8.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

9.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

10.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

13.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

14.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
15.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
16.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
17.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

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

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 3 .1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

		правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос – актуальность, соответствие

		разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;

1.4. Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 36 часа (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 108 часа (3 недели).

II . Наименование разделов и тем учебной и производственной практики

Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
5. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (фингер-фудов, фирменных блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, печени, террина) с учетом рационального расхода продуктов,

полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

6. Выбор с учетом способа приготовления и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.
7. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
10. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование, эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

Мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

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

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1.	Организовывать подготовку	Выполнение всех действий по

	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к

	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

		системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции)

		каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

1.4. Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 36 часа (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 72 часа (2 недели).

II . Наименование разделов и тем учебной и производственной практики

Разделы (этапы) учебной практики

1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

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

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1.	Организовывать подготовку	Выполнение всех действий по

	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления

		заявки на сырье, продукты
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

		гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

		-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры; -оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

1.4. Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 72 часов (2 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 108 часа (3 недели).

II . Наименование разделов и тем учебной и производственной практики

Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, рационирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и	-соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;

	кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-правильность последовательности расположения блюд в меню; -соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; -точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; -правильность выбора, оформления бланков; -правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; -правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; -правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; -правильность составления графика выхода на работу; -адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; -правильность составления должностной инструкции повара; -соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; -адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; -адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; -правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; -точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; -адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; -адекватность предложений по предупреждению хищений на
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

		производстве; -соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; -точность выбора методов обучения, инструктирования; -актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения

1.4. Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 составляет 36 часов (1 неделя).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 составляет 72 часа (2 недели).

II . Наименование разделов и тем учебной и производственной практики

Разделы (этапы) учебной практики

1. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
2. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией
3. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
4. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
5. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
6. Работа бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала

Разделы (этапы) производственной практики

1.Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.

4. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
5. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
7. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
8. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
9. Разработка различных видов меню.
10. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
11. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
12. Оценка качества готовой продукции.
13. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
14. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
15. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
16. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
17. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
18.Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
19. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
20. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
21. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
22.Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
23. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
24.Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
25. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
26. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
27. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
28. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
29. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
30. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
31. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
32.Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

33. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.
34. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.
35. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.
36. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих (Повар)

I. Общая характеристика рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная и производственная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05.	Осуществлять устную и	– грамотность устного и письменного

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентование идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнесплана ; рассчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования

Код	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

		организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; Демонстрация обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента	Соблюдение требовани1 охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Приготовление основных супов и соусов;
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

		Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
ПК.7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Приготовление сладких блюд; Приготовление напитков
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.4. Количество часов , отводимое на освоение учебной и производственной практики

Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 составляет 72 часов (2 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 составляет 108 часа (3 недели).

II . Наименование разделов и тем учебной и производственной практики

Разделы (этапы) учебной практики

1. Приготовление и оформление блюд их овощей, макаронных изделий, круп.
2. Приготовление и оформление блюд из творога, яиц, теста.
3. Приготовление и отпуск супов.
4. Приготовление и оформление блюд из рыбы, соусы.
5. Приготовление и оформление блюд из мяса, соусы.
6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, напитков и сладких блюд.
7. Приготовление и оформление простых мучных и кондитерских изделий.

Разделы (этапы) производственной практики

1. Приготовление и оформление блюд из овощей, грибов.
2. Приготовление и оформление блюд из круп, яиц, творога, макаронных изделий, бобовых.
3. Приготовление супов, простых блюд из рыбы, соусы.
4. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и птицы.
5. Приготовление и оформление простых сладких блюд и горячих напитков.
6. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.
7. Приготовление простых кондитерских изделий.
8. Приготовление простых мучных изделий.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

I. Общая характеристика рабочей программы преддипломной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Преддипломная практика относится к профессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения преддипломной практики

Код	Наименование компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
		Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
		Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

Код	Наименование компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
		Умения: организовывать работу коллектива и коман-ды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов
		Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции; Общечеловеческие ценности; Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

Код	Наименование компетенции	Основные показатели оценки результата
	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
		Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
		Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

Код	Наименование компетенции	Основные показатели оценки результата
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
		Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
		Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнесплан; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

Наименование профессиональных компетенций **ПМ.01**	Основные показатели оценки результата
ПК1.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с

	инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки

	экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

потребителей, видов и форм обслуживания	– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

	Наименование профессиональных компетенций **ПМ.02**	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

		требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия

		заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

	***Наименование профессиональных компетенций* ПМ.03**	Основные показатели оценки результата
ПК 3 .1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной
ПК 3.3-3.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры

		(консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;

	***Наименование профессиональных компетенций* ПМ.04**	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;

		-точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление,	

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов

		при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;

		-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; -оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

	Наименование профессиональных компетенций **ПМ.05**	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	

	потребителей, видов и форм	недоброкачественных продуктов;
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

		инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; -соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; -соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; -актуальность, оптимальность формы, текстуры; -оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; -точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

	Наименование профессиональных компетенций ПМ.06	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; -правильность последовательности расположения блюд в меню; -соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; -точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность

		(ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; -правильность выбора, оформления бланков; -правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; -правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; -правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; -правильность составления графика выхода на работу; -адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; -правильность составления должностной инструкции повара; -соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; -адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; -адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; -правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; -точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; -адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; -адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; -соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; -точность выбора методов обучения, инструктирования;
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	

		-актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения

Код	Наименование профессиональных Компетенций ПМ.07	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; Демонстрация обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента	Соблюдение требовани1 охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

		Приготовление основных супов и соусов;
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
ПК.7.6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Демонстрация подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд,	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной

	десертов, напитков разнообразного ассортимента	санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Приготовление сладких блюд; Приготовление напитков
ПК 7.8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Адекватный выбор и демонстрация навыков работы с использованием безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.4. Количество часов , отводимое на освоение Преддипломной практики

Трудоемкость Преддипломной практики в рамках освоения основных видов профессиональной деятельности составляет 144 часа (4 недели).

II. Разделы (этапы) преддипломной практики

1.Ознакомление с учреждением (организацией) и его учетной политикой.

Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты

2.Изучение должностных инструкций специалиста по поварскому и кондитерскому делу, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом) на следующий день с учетом всех требований. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия, и оформления его результатов. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов

предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов

3.Оформление отчета, подготовка материала для дипломного проектирования.