

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский
государственный колледж экономики и
торговли»

Н.А. Твердохлебова
Приказ от «31» августа 20 23 г.
№ 765-09

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки:	<u>базовый</u>
Квалификация:	<u>специалист по поварскому и</u> <u>кондитерскому делу</u>
Форма обучения:	<u>очная</u>
Нормативный срок освоения программы:	3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

2023 год

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный №44828.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании педагогического совета ГОУ СПО ЛНР «ЛГКЭТ»

Протокол от «31» августа 2016 г. № 1

Председатель педагогического совета  Н.А. Твердохлебова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена	3
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	6
1.3.1. Цель (миссия) программы	6
1.3.2. Нормативные сроки освоения программы	6
1.3.3. Требования к поступающим на обучение	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ	
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	9
2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	9
2.2. Требования к результатам освоения ППСЗ	10
2.2.1. Общие компетенции	10
2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности	11
2.2.3. Профессиональные компетенции	12
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
3.1. Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	20
3.2. Аннотации рабочих программ	24
3.2.1. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла	24
3.2.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально- экономического цикла	51
3.2.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин математического и общего	58

естественнонаучного цикла	
3.2.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин профессионального цикла	63
3.2.5. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей	83
3.3. Практическое обучение	103
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	
4.1. Контроль и оценка достижений студентов	109
4.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	110
4.3. Государственная итоговая аттестация (порядок проведения государственной итоговой аттестации)	111
4.4. Организация государственной итоговой аттестации	112
5. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ	
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	116
5.2. Кадровое обеспечение реализации ППСЗ	117
5.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППСЗ	117
6. СВЕДЕНИЯ ОБ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО И ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ	119
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ППСЗ	120
ПРИЛОЖЕНИЕ А	Учебный план
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла
ПРИЛОЖЕНИЕ В	Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
ПРИЛОЖЕНИЕ Д	Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла
ПРИЛОЖЕНИЕ Е	Рабочие программы профессиональных модулей
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж	Рабочие программы практик
ПРИЛОЖЕНИЕ З	Порядок проведения государственной итоговой аттестации

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Реализуемая программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), реализуемая Государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (далее – Колледж), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практик), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, сформированных с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный №44828 (далее ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело) с учетом регионального рынка труда и потребностей студентов.

ППССЗ определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и обеспечивает достижение студентами результатов обучения, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ППССЗ ежегодно пересматривается и, при необходимости, обновляется в части содержания учебных планов, содержания рабочих программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

Основными пользователями ППССЗ являются:

- администрация Колледжа;

- преподаватели и сотрудники Колледжа;
- студенты Колледжа, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- поступающие и их родители (законные представители);
- работодатели.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников Колледжа.

ППССЗ размещается на официальном веб-сайте Колледжа и доступна для ознакомления всеми заинтересованными лицами.

1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г. №413, зарегистрированного в Министерстве юстиции России 07.06.2012 г., регистрационный №24480;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный №70167;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в Государственном

образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли», утвержденного приказом директора от 01 марта 2023 г. №34-од;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. №800, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный №66211;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. №885/390, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778;

- Положения о практической подготовке студентов в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли», утвержденного приказом директора от 16 марта 2023 г. №49-од;

- Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 19.06.2020 г. №617-од «Об утверждении примерных программ для образовательных организаций (учреждений) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики»;

- Приказа Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 01.09.2020 г. №814-од «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик в образовательных организациях (учреждениях) среднего профессионального образования Луганской Народной Республики».

- При разработке ППСЗ также использованы:

- Устав Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего трудового распорядка Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Правила внутреннего распорядка студентов Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли»;

- Положение о деятельности Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли».

1.3.Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) программы

Целью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности студентов;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки студентов, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так и в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	2 года 10 месяцев
основное общее образование	3 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий, для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования, увеличивается не более чем на 1 год; на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

1.3.3. Требования к поступающим на обучение

Прием в Колледж лиц для обучения по ППССЗ осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное или среднее общее образование, если иное не установлено Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Колледж объявляет прием на обучение и осуществляет образовательную деятельность в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности.

Прием на обучение по ППССЗ в Колледже за счет бюджетных ассигнований бюджета Луганской Народной Республики является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

В случае если численность поступающих превышает установленные контрольные цифры приема по специальности, приемной комиссией учитываются результаты освоения поступающими образовательных программ основного общего или среднего общего образования, указанные в предоставленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации, то есть учитывается средний балл по результатам освоения общеобразовательных дисциплин.

Колледж не проводит вступительных испытаний при приеме на обучение.

Правилами приема на обучение по ППСЗ в Колледже гарантированы соблюдение права на образование и зачисление из числа поступающих, имеющих соответствующий уровень образования, наиболее способных и подготовленных к освоению образовательной программы соответствующего уровня и соответствующей направленности лиц.

Прием на обучение в Колледж сверх установленных контрольных цифр приема осуществляется за счет средств физических и (или) юридических лиц по договорам об оказании платных образовательных услуг.

Колледж не имеет условий для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Поступление на обучение по специальностям Колледжа не предусматривает прохождение поступающими обязательных предварительных медицинских осмотров (обследований).

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Требования к результатам освоения ППССЗ

2.2.1. Общие компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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.

2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 166675 Повар).

2.2.3. Профессиональные компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	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.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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.

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
	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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
		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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
		числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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	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 обслуживания.
	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.

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
	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.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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,

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
		пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело) включает в себя следующие структурные элементы:

- Сводные данные по бюджету времени (в неделях).
- Календарный учебный график.
- План образовательного процесса.
- Пояснительная записка.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) отражают объем времени на освоение ППССЗ, в том числе объем времени на теоретическое обучение, прохождение практик, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ, в том числе теоретическое обучение, прохождение практик, промежуточная и государственная итоговая аттестация, каникулы.

План образовательного процесса отражает наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик; формы промежуточной аттестации; учебную нагрузку студентов (в часах); распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр).

План образовательного процесса состоит из следующих учебных циклов:

общеобразовательного;

общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального.

Общеобразовательную подготовку студенты получают на первом курсе.

Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г. №413, зарегистрированным в Министерстве юстиции России 07.06.2012 г., регистрационный №24480; рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Нормативный срок освоения ППССЗ для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели.

Общеобразовательный цикл составляет 1476 часов максимальной нагрузки, в том числе - индивидуальный проект по дисциплине «Обществознание», который выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в течение освоения общеобразовательного цикла, в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебный план ППССЗ включает обязательную часть циклов и вариативную часть. Обязательная и вариативная части ППССЗ состоят из:

- цикла гуманитарной и социально-экономической подготовки;
- цикла математической и естественнонаучной подготовки;
- профессионального цикла.

Вариативная часть ППССЗ составляет 1296 часов (максимальная) и распределена:

На увеличение часов по каждому из циклов учебного плана:

- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл – 28 час.;
- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл – 30 час.;
- Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины – 78 час.;

- Профессиональный цикл. Профессиональные модули - 948 час.

На введение учебных дисциплин:

- «Математика» – 54 час.;

- «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» - 62 час.;

- «Метрология и стандартизация» - 54 час.;

- «Бухгалтерский учет» - 42 час.

Использование вариативной части дает возможность сформировать и расширить основные виды деятельности, общие и профессиональные компетенции, умения и знания, необходимые для удовлетворения потребностей рынка труда высококвалифицированными кадрами и продолжить образование.

Программы дисциплин «Физическая культура», «История» в составе цикла «Общеобразовательный учебный цикл» и цикла «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» реализуются последовательно.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по междисциплинарным курсам: МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (профессиональный модуль 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; IV семестр) и МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; VIII семестр). Курсовые работы выполняются в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарных курсов - по 20 часов на группу, в том числе все формы работы по сопровождению курсовых работ (разъяснение особенностей курсовых работ, ознакомление с правилами оформления работ, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсовых работ). Для организации работы по подготовке и выполнению курсовых работ предполагается деление группы на две подгруппы.

Учебная практика (13 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (20 недель) проводятся при освоении

студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в образовательной организации, производственная (по профилю специальности) – в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, а производственная практика (по профилю специальности) – после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики.

Производственная практика (преддипломная), продолжительностью 4 недели, проводится в VIII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), предоставляющих рабочие места будущим выпускникам.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется в условиях пятидневной учебной недели.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы, а также демонстрационным экзаменом. По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен может быть проведен в виде государственного экзамена.

Выпускная квалификационная работа и демонстрационный экзамен определяются в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Сроки подготовки и защиты выпускной квалификационной работы и проведения демонстрационного экзамена также отражаются в учебном плане.

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлен в приложении А.

3.2.Аннотации рабочих программ

3.2.1. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г. №413, зарегистрированного в Министерстве юстиции России 07.06.2012 г., регистрационный №24480;

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла рассмотрены и одобрены на заседаниях цикловых комиссий, методического совета Колледжа; утверждены руководителем образовательной организации.

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла представлены в приложении Б.

Дисциплина

ОУД.01. Русский язык

Учебная дисциплина ОУД.01. Русский язык входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;
- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией;
- выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
- применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные

высказывания;

- работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;
- использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации;
- создавать тексты разных функционально-смысловых типов, тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров;
- использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое;
- создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

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

- функции русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков);
- о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России;
- о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;
- признаки текста, его структура, виды информации в тексте;
- основные правила орфографии и пунктуации;
- основные единицы и уровни языка;
- функциональные разновидности языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), язык художественной литературы;
- изобразительно-выразительные средства русского языка.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 126 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 108 часов;

консультации – 12 часов;

промежуточная аттестация в форме экзамена во II семестре – 6 часов.

Дисциплина ОУД.02. Литература

Учебная дисциплина ОУД.02. Литература входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
- сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);
- анализировать и интерпретировать художественные произведения в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);
- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров; владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;
- работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
- выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;
- выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов.

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

- содержание, понимание ключевых проблем и осознание

историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;

- произведения новейшей отечественной и мировой литературы;
- важнейшие литературные ресурсы, в том числе в сети Интернет;
- историко-культурный подход в литературоведении;
- наиболее яркие или характерные черты литературных направлений и течений;
- имена ведущих писателей, значимые факты их творческой биографии;
- названия ключевых произведений, имена героев, ставших «вечными образами» или именами нарицательными в общемировой и отечественной культуре;
- соотношение и взаимосвязь литературы с историческим периодом, эпохой.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 108 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.03. Иностранный язык

Учебная дисциплина ОУД.03. Иностранный язык входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- свободно общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- понимать основное содержание несложных аутентичных аудиотекстов различных стилей и жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики;

- читать и понимать несложные аутентичные тексты, различных стилей и жанров, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- писать несложные связные тексты по изученной тематике; писать личное (электронное) письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать информационно-коммуникационные технологии;
- владеть навыками проектной деятельности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

- грамматические правила в рамках тем, включенных в раздел «Содержание учебного материала»;
- лексические единицы и наиболее распространенные фразовые глаголы в рамках тем, включенных в раздел «Содержание учебного материала».

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 90 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 90 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.04. История

Учебная дисциплина ОУД.04. История входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и

явлений;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии, сообщения, проекта;
- объяснять основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в стране и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- понятие о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;
- основные направления развития ключевых регионов мира;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки – 140 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 124 часа;

консультации – 10 часов;

промежуточная аттестация в форме экзамена во II семестре – 6 часов.

Дисциплина

ОУД.05. Обществознание

Учебная дисциплина ОУД.05. Обществознание входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать информацию о социальных объектах, выделяя их общие черты и различия, устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействие человека и общества, важнейших социальных институтов общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- определять назначение и функции различных социальных институтов.

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

- черты социальной сущности человека;
- роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;
- общество как целостную развивающуюся (динамичную) систему в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- формы культуры по их признакам, иллюстрировать их примерами;
- критерии социальной стратификации;
- социальную информацию из адаптированных источников о структуре общества и направлениях ее изменения;
- особенности молодежи как социально-демографической группы, раскрывать на примерах социальные роли юношества;
- субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;

– взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 74 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 74 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в I семестре.

**Дисциплина
ОУД.06. География**

Учебная дисциплина ОУД.06. География входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- понимать значение географии как науки и объяснять ее роль в решении проблем человечества;
- определять количественные и качественные характеристики географических объектов, процессов, явлений с помощью измерений, наблюдений, исследований;
- составлять таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики для выявления закономерностей социально-экономических, природных и геоэкологических процессов и явлений;
- сравнивать географические объекты между собой по заданным критериям;
- выявлять закономерности и тенденции развития социально-экономических и экологических процессов и явлений на основе картографических и статистических источников информации;
- раскрывать причинно-следственные связи природно-хозяйственных явлений и процессов;
- выделять и объяснять существенные признаки географических объектов и явлений;
- выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций;

- описывать изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий;
- решать задачи по определению состояния окружающей среды, ее пригодности для жизни человека;
- оценивать демографическую ситуацию, процессы урбанизации, миграции в странах и регионах мира;
- объяснять состав, структуру и закономерности размещения населения мира, регионов, стран и их частей;
- характеризовать географию рынка труда;
- рассчитывать численность населения с учетом естественного движения и миграции населения стран, регионов мира;
- анализировать факторы и объяснять закономерности размещения отраслей хозяйства отдельных стран и регионов мира;
- характеризовать отраслевую структуру хозяйства отдельных стран и регионов мира;
- приводить примеры, объясняющие географическое разделение труда;
- определять принадлежность стран к одному из уровней экономического развития, используя показатель внутреннего валового продукта;
- оценивать ресурсообеспеченность стран и регионов при помощи различных источников информации в современных условиях функционирования экономики;
- оценивать место отдельных стран и регионов в мировом хозяйстве;
- оценивать роль России в мировом хозяйстве, системе международных финансово-экономических и политических отношений;
- объяснять влияние глобальных проблем человечества на жизнь населения и развитие мирового хозяйства;
- переводить один вид информации в другой посредством анализа статистических данных, чтения географических карт, работы с графиками и диаграммами;
- составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира;
- делать прогнозы развития географических систем и комплексов в результате изменения их компонентов;

- оценивать геополитические риски, вызванные социально-экономическими и геоэкологическими процессами, происходящими в мире;
- давать оценку международной деятельности, направленной на решение глобальных проблем человечества.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать:**

- процессы, происходящие в географической среде;
- важные экологические, социально-экономические проблемы;
- причины возникновения процессов и явлений, влияющих на безопасность окружающей среды;
- характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития;
- сущность интеграционных процессов в мировом сообществе;
- изменения политической карты мира под влиянием международных отношений;
- социально-экономические последствия изменения современной политической карты мира;
- изменение отраслевой структуры отдельных стран и регионов мира;
- влияние отдельных стран и регионов на мировое хозяйство;
- региональную политику отдельных стран и регионов;
- основные направления международных исследований малоизученных территорий;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;
- принципы выделения и устанавливать соотношения между государственной территорией и исключительной экономической зоной России;
- социально-экономическую характеристику регионов, стран мира.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в I семестре.

Дисциплина ОУД.07. Химия

Учебная дисциплина ОУД.07. Химия входит в общеобразовательный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета);
- использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации, и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- использовать приобретенные знания и умения в практической

деятельности и повседневной жизни.

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

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;
- важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;
- правила выполнения химического эксперимента, приемы безопасной работы в химической лаборатории, назначение и правила использования лабораторного оборудования.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 144 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.08. Физика

Учебная дисциплина ОУД.08. Физика входит в общеобразовательный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты;

- выдвигать гипотезы и строить модели;
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды;
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом,

атомное ядро, ионизирующие излучения;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.09. Биология

Учебная дисциплина ОУД.09. Биология входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, устойчивости и смены экосистем, необходимости сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи по молекулярной биологии, генетике, экологии;

- составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

- описывать особей видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;
- анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правила поведения в природной среде; оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами; оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

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

- особенности жизни как формы существования материи;
- основные понятия биологии: клетка, органические, неорганические вещества клетки, белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты; прокариотические и эукариотические клетки; вирусы; цитоплазма, клеточная мембрана, фагоцитоз, пиноцитоз, органоиды клетки; ядро, хромосомы; обмен веществ и энергии; репликация ДНК, генетический код; цитокинез, митоз, мейоз; размножение, партеногенез, оплодотворение, гаметы, онтогенез, эмбриогенез; наследственность, изменчивость, ген, аллельные гены, доминантный ген, рецессивный ген, гомозигота, гетерозигота, генотип, фенотип, гибридизация, моногибридное и дигибридное скрещивание, доминирование, расщепление, сцепленное

наследование, сцепленное с полом наследование, мутации, мутагенные факторы, модификации, норма реакции, вариационный ряд, вариационная кривая; эволюция, естественный отбор, борьба за существование, филогенез, филогенетический ряд, дрейф генов, изоляция, популяционные волны, гомологи, аналоги, рудименты, атавизмы, конвергенция, дивергенция, микроэволюция, популяция, вид, видообразование, макроэволюция, биологический прогресс и регресс, ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация, антропогенез; экология, экологические факторы, адаптация, конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм, биоценоз, биогеоценоз, биосфера, пищевая цепь, экологическая пирамида, агроэкосистемы и урбоэкосистемы;

- строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);

- сущность биологических процессов: обмен веществ и энергии, размножение, оплодотворение, онтогенез, наследственность и изменчивость, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и в биосфере;

- основные теории биологии – клеточную, хромосомную теорию наследственности, эволюционные, теории возникновения жизни на Земле, антропогенеза, учение В.И. Вернадского о биосфере;

- основные законы биологии: биогенетический закон, закон зародышевого сходства, законы наследования признаков (единообразия, расщепления, независимого наследования признаков), закон чистоты гамет, закон сцепленного наследования (закон Моргана), закон гомологических рядов наследственной изменчивости, закон генетического равновесия в популяциях, закон эволюционного развития, закон необратимости эволюции, закон оптимума, закон биогенной миграции атомов;

- вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;

- основные области применения биологических знаний в ряде отраслей промышленности, сельского хозяйства, при охране среды и здоровья человека;

- биологическую терминологию, символику.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 72 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

во II семестре.

Дисциплина

ОУД.10. Физическая культура

Учебная дисциплина ОУД.10. Физическая культура входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- эффективно работать и взаимодействовать в коллективе и команде;
- определять влияние оздоровительных систем физической культуры на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- осуществлять индивидуальные и групповые действия в подвижных играх выполнять общеразвивающие упражнения (с предметами и без предметов) для развития основных физических качеств (силы, быстроты, гибкости, ловкости, координации и выносливости);
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения ежедневной утренней гимнастики, корригирующих упражнений и закаливающих процедур преодоления безопасными способами естественных и искусственных препятствий соблюдения правил и норм поведения в индивидуальной и коллективной двигательной деятельности наблюдения за собственным физическим развитием и физической подготовленностью самостоятельной организации активного отдыха и досуга;
- выполнять комплексы упражнений традиционных и

современных оздоровительных систем физической культуры;

- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- выполнять комплексы утренней зарядки и дыхательной гимнастики, упражнения для профилактики нарушений зрения и формирования правильной осанки;
- выполнять простейшие акробатические и гимнастические упражнения;
- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению;
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

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

- роль и значение регулярных занятий физическими упражнениями для укрепления здоровья человека;
- правила и последовательность выполнения упражнений утренней гимнастики, комплексов для развития физических качеств и формирования правильной осанки;
- способы деятельности, направленные на физическое и связанное с ним разностороннее развитие личности;
- организацию и проведение самостоятельных занятий с учетом индивидуальных способностей, физического развития и уровня подготовленности;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- требования безопасности и гигиенические правила при подготовке мест занятий, выбора инвентаря, одежды для занятий физической культурой;
- структуру двигательной деятельности, способы ее организации, исполнения и контроля;
- закономерности развития и совершенствования биологического, психического и социального в человеке, законов его психофизической природы;
- способы развития кондиционных (силовых скоростно-силовых, выносливости, скорости и гибкости) и координационных (быстроты перестроения двигательных действий, согласования, способностей к произвольному расслаблению мышц, вестибулярной устойчивости и др. способностей);
- особенности индивидуального здоровья и функциональных возможностях организма, способах профилактики заболеваний и перенапряжения средствами физической культуры;
- технику выполнения тестовых испытаний;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корригирующей направленности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 78 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 78 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета - в I семестре, в форме дифференцированного зачета - во II семестре.

Дисциплина

ОУД.11. Основы безопасности жизнедеятельности

Учебная дисциплина ОУД.11. Основы безопасности жизнедеятельности входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня

опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии, специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией, специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 70 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 70 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.12. Математика

Учебная дисциплина ОУД.12. Математика входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величины погрешности вычислений (абсолютная и относительная);
- сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства;
- пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей

пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

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

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;
- широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки;
- историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 260 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 242 часов;

консультации – 12 часов;

промежуточная аттестация в форме экзамена во II семестре – 6 часов.

Дисциплина

ОУД.13. Информатика

Учебная дисциплина ОУД.13. Информатика входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств

информационных технологий;

- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный;
- знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 78 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 78 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.14. Право

Учебная дисциплина ОУД.14. Право входит в общеобразовательный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);
- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;
- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности.

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

- Конституцию РФ;
- основные законодательные акты, регламентирующие государственную, социальную и профессиональную сферу общества; общую характеристику Российского государства, его структуру и принципы федеративного устройства;
- основной правовой понятийный аппарат;
- основы конституционного, гражданского, административного, трудового, семейного, уголовного права;
- правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;
- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга);
- механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России;
- органы и способы международно-правовой защиты прав человека;
- формы и процедуры избирательного процесса в России.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 36 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Дисциплина

ОУД.15. Экономика

Учебная дисциплина ОУД.15. Экономика входит в общеобразовательный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- вычислять альтернативную стоимость и недополученную выгоду в условных ситуациях;
- вычислять полную цену ресурсов, используя альтернативную стоимость;
- применять альтернативную стоимость при принятии решений в условных примерах и простых жизненных ситуациях;
- вычислять вмененные затраты;
- строить, анализировать и применять кривую производственных возможностей в решении задач;
- применять закон возрастающих альтернативных затрат в решении задач;
- находить равновесные цены и равновесное количество;
- анализировать изменения рыночной ситуации в результате изменения спроса или предложения;
- вычислять выручку;
- анализировать последствия установления фиксированных цен государством;
- определять изменения на рынках товаров-заменителей и сопутствующих товаров по сведениям об изменениях цен, спроса и предложения на одном из рынков;
- определять коэффициент концентрации доходов Джинни и строить кривую Лоренца;

- рассчитывать показатели эффективности работы фирмы в своей отрасли;
- определять прикладные аспекты рекламной стратегии;
- изучить структуру бизнес-плана; научиться разрабатывать бизнес-план.

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

- основные экономические категории, концепции и инструменты экономической теории;
- ограниченность ресурсов по отношению к потребностям; общественно-полезные блага в собственном окружении;
- закономерность и взаимосвязь спроса и предложения;
- закон спроса и закон предложения; эластичность спроса и предложения;
- как формируется рыночное равновесие; равновесная цена, количество и выручка;
- как формируется семейный бюджет, доходы и расходы семьи;
- равномерность распределения доходов населения;
- экономические показатели фирмы;
- совершенную конкуренцию;
- государственную политику защиты конкуренции и антимонопольное законодательство;
- формы организации бизнеса;
- источники финансирования бизнеса;
- менеджмент и маркетинг;
- рынок труда, земли, капитала;
- валовой внутренний продукт;
- экономический цикл и рост;
- экономические цели и функции государства;
- бюджетно-налоговую политику государства;
- функции и виды налогов;
- современное состояние российской экономики;
- место российской экономики в экономике мира;
- приоритетные направления экономического развития;
- функции денег;
- формы и качества современных денег;
- понятие ликвидности;

- банковские системы в России;
- функции коммерческого банка;
- функции Центробанка;
- сущность, виды, причины и последствия инфляции;
- денежно-кредитную политику Банка России;
- современные тенденции развития мирового хозяйства;
- глобальные экономические проблемы;
- международное разделение труда;
- формы экономической интеграции и обменный курс валюты;
- государственную политику в области внешней торговли.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 36 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре.

3.2.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828.

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла рассмотрены и одобрены на заседаниях цикловых комиссий, методического совета Колледжа; утверждены руководителем образовательной организации.

Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла представлены в приложении В.

Дисциплина

ОГСЭ.01. Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- формулировать и аргументировать основные идеи и ценности своего философского мировоззрения;
- применять философские идеи и категории в анализе социокультурных и профессиональных проблем и ситуаций;
- характеризовать ведущие идеи философской картины мира, транслировать и популяризировать их;
- уметь понять и объяснить различные версии ответов на фундаментальные вопросы о смысле человеческого бытия;
- осуществлять осмысленный ценностный выбор, формулировать и аргументировать аксиологические регуляторы своей жизни и профессиональной деятельности;
- определять смысл, цели, задачи и гуманистические параметры своей общественной и профессиональной деятельности;
- применять идеи гносеологии и основные методологические регуляторы научного поиска в анализе социальных и профессиональных проблем;
- формулировать и аргументировать свою идеологическую и социально-политическую позицию, определять роль своей общественной и профессиональной деятельности в функционировании и развитии основных сфер общества;
- оценивать перспективы развития важнейших социальных проблем и возможности инновационной деятельности в сфере избранной профессии по их оптимальному решению.

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

- важнейшие философские понятия и категории;

- основные проблемы философии и сущность важнейших философских учений;
- ключевые идеи и категории философского анализа;
- основные принципы философской концепции бытия;
- фундаментальные компоненты философской теории человека;
- основные ценности современной культуры;
- социокультурные основания и основные закономерности человеческой деятельности (в том числе профессиональной);
- основные принципы, законы и механизмы познавательной деятельности, важнейшие философские методы и регуляторы научного исследования;
- основные закономерности функционирования и развития общества, их особенности в современном мире;
- смысл и содержание глобальных проблем современности, основные стратегии и перспективы их разрешения;
- роль философии в жизни общества.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 48 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 42 часа;

самостоятельная учебная работа – 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в IV семестре.

Дисциплина

ОГСЭ.02. История

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.02. История входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- оценивать события и деятельность людей в историческом процессе с позиций общечеловеческих ценностей;

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в стране и в мире;
- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа и критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро.

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

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- международные организации и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и иных нормативных актов мирового и регионального назначения;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 48 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 44 часа;

самостоятельная учебная работа – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в IV семестре.

Дисциплина

ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в

соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний в пределах литературной нормы на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

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

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 164 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 164 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VIII семестре.

Дисциплина

ОГСЭ.04. Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- контролировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- использовать знания, полученные в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ;
- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- контролировать правильность выполнения тренировочных действий, направленных на выполнение замысла (определять, устанавливать критерии контроля и оценки собственной физической деятельности);
- определять границу физических возможностей своего организма относительно нужных для него деятельностей;
- планировать, конструировать комплексы движений для достижения определенного качественного физического состояния;
- уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики;
- уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.

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

- влияние оздоровительных систем физической культуры на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;
- формы активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовки к предстоящей жизнедеятельности;
- методы обеспечения оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности;
- физические упражнения разной функциональной направленности, как использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- методы профилактики профессиональных заболеваний;
- гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 164 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 164 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета - в III-VII семестрах, в форме дифференцированного зачета - в VIII семестре.

Дисциплина

ОГСЭ.05. Психология общения

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05. Психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.05. Психология общения входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- эффективно организовывать взаимодействие с партнерами в профессиональной деятельности, учитывая психологические закономерности общения;
- искать необходимую информацию и системно анализировать ее для решения вопросов комфортного сосуществования в группе;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- находить разумные решения в конфликтных ситуациях, используя различные средства общения;
- уметь управлять своим эмоциональным состоянием.

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

- цели, функции, виды и уровни общения;
- техники и приемы эффективного общения, правила слушания, запоминания, ведения беседы, убеждения;
- механизмы достижения взаимопонимания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- особенности и формы делового общения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 32 часа;

самостоятельная учебная работа – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VIII семестре.

3.2.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828.

Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла рассмотрены и одобрены на заседаниях цикловых комиссий, методического совета Колледжа; утверждены руководителем образовательной организации.

Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла представлены в приложении Г.

Дисциплина

ЕН.01. Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. Химия является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ЕН.01. Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 174 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 174 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в V семестре.

Дисциплина

ЕН.02. Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ЕН.02. Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

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

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

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 36 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 32 часа;

самостоятельная учебная работа – 4 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VIII семестре.

Дисциплина

ЕН.01. Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. Математика является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ЕН.01. Математика входит в математический и общий естественнонаучный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 54 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 54 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в IV семестре.

3.2.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин профессионального цикла

Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828.

Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла рассмотрены и одобрены на заседаниях цикловых комиссий, методического совета Колледжа; утверждены руководителем образовательной организации.

Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла представлены в приложении Д.

Дисциплина

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общефессиональные дисциплины).

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 102 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 94 часа;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация в форме экзамена в III семестре – 6 часов.

Дисциплина

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общефессиональные дисциплины).

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

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

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 104 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 96 часов;

консультация – 2 часа;

промежуточная аттестация в форме экзамена в III семестре – 6 часов.

Дисциплина

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение организаций питания входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общефессиональные дисциплины).

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

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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

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

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 68 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 68 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в IV семестре.

Дисциплина

ОП.04. Организация обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.04. Организация обслуживания входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общепрофессиональные дисциплины).

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

- выполнять все виды работ по подготовке залов инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

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

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 84 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 84 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VII семестре.

Дисциплина

ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общефессиональные дисциплины).

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

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять учётно-отчётную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать

изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;

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

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

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

- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;

- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;

- понятие сегментации рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 100 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 100 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в V семестре.

Дисциплина

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общефессиональные дисциплины).

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 54 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 54 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VIII семестре.

Дисциплина

ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (обще профессиональные дисциплины).

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

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 68 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 68 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VI семестре.

Дисциплина

ОП.08. Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.08. Охрана труда входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего

звена, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общепрофессиональные дисциплины)

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 42 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 42 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в III семестре.

Дисциплина

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.09. Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общепрофессиональные дисциплины).

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных

чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 68 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 68 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в IV семестре.

Дисциплина

ОП.10. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.10. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего

звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общепрофессиональные дисциплины).

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

- идентифицировать продовольственные товаров, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества.

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

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 62 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 62 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в IV семестре.

Дисциплина

ОП.11. Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11. Метрология и стандартизация является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.11. Метрология и стандартизация входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (общепрофессиональные дисциплины).

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

– приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 54 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 54 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VIII семестре.

Дисциплина

ОП.12. Бухгалтерский учет

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12. Бухгалтерский учет является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.12. Бухгалтерский учет входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (обще профессиональные дисциплины).

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

- владеть теоретическими основами бухгалтерского учета и методикой ценообразования на предприятиях питания;
- применять на практике нормативные требования в области бухгалтерского учета;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- вести бухгалтерский учет: продуктов и тары в кладовых, сырья на производстве, приобретения и реализации продукции, денежных средств;
- выполнять работы по инвентаризации на предприятиях питания;
- определять доходы, расходы и финансовые результаты;

- составлять бухгалтерскую отчетность.

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

- понятие, сущность и значение бухгалтерского и хозяйственного учета;
- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- особенности торговых и производственных операций на предприятиях питания;
- методику ценообразования и виды цен на предприятиях питания;
- порядок ведения бухгалтерского учета продуктов и тары в кладовых, сырья на производстве, приобретения и реализации продукции, денежных средств;
- порядок инвентаризации на предприятиях питания;
- порядок ведения учета расходов на сбыт и финансовых результатов;
- порядок составления и виды бухгалтерской отчетности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 42 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 42 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в VIII семестре.

3.2.5. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный №44828.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены и одобрены на заседании выпускающей цикловой комиссии, методического совета Колледжа; утверждены руководителем образовательной организации.

Рабочие программы профессиональных модулей представлены в приложении Е.

Профессиональный модуль

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента включает в себя: междисциплинарный курс МДК.01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, учебную практику УП.01., производственную практику (по профилю специальности) ПП.01.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

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

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

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

знать:

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Объем образовательной нагрузки – 286 часов, в том числе:
- во взаимодействии с преподавателем – 122 часа;
- учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 120 часов;
- самостоятельная учебная работа – 24 часа;
- консультации – 8 часов;
- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в III семестре – 12 часов.

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

Рабочая программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль 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 включает в себя: междисциплинарный курс МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учебную практику УП.02., производственную практику (по профилю специальности) ПП.02.

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

иметь практический опыт:

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

- в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- в контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

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

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

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

знать:

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

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Объем образовательной нагрузки – 416 часов, в том числе:
- во взаимодействии с преподавателем – 180 часов;
- учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 180 часов;
- самостоятельная учебная работа – 36 часов;
- консультации – 8 часов;
- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в IV семестре – 12 часов.

Профессиональный модуль

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

Рабочая программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль 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 включает в себя: междисциплинарный курс МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учебную практику УП.03., производственную практику (по профилю специальности) ПП.03.

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

иметь практический опыт:

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

- в контроле хранения и расхода продуктов;

уметь:

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

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

- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

знать:

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

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Объем образовательной нагрузки – 298 часов, в том числе:
- во взаимодействии с преподавателем – 134 часа;
- учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 120 часов;
- самостоятельная учебная работа – 24 часа;
- консультации – 8 часов;
- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в V семестре – 12 часов.

Профессиональный модуль

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки

специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания включает в себя: междисциплинарный курс МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, учебную практику УП.04., производственную практику (по профилю специальности) ПП.04.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

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

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

знать:

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

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Объем образовательной нагрузки – 260 часов, в том числе:
- во взаимодействии с преподавателем – 132 часа;
- учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 90 часов;
- самостоятельная учебная работа – 18 часов;
- консультации – 8 часов;
- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в VII семестре – 12 часов.

Профессиональный модуль

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

Рабочая программа профессионального модуля 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 является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль 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 входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль 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 включает в себя: междисциплинарный курс МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебную практику УП.05., производственную практику (по профилю специальности) ПП.05.

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

иметь практический опыт:

- в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- в контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты

оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

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

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

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 364 часа, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 164 часа;

учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 150 часов;

самостоятельная учебная работа – 30 часов;

консультации – 8 часов;

промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в VI семестре – 12 часов.

Профессиональный модуль

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала включает в себя: междисциплинарный курс МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью

подчиненного персонала, учебную практику УП.06., производственную практику (по профилю специальности) ПП.06.

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

иметь практический опыт:

- в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- в организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- в обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот;

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;

- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Объем образовательной нагрузки – 230 часов, в том числе:
- во взаимодействии с преподавателем – 102 часа;
- учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 90 часов;
- самостоятельная учебная работа – 18 часов;
- консультации – 8 часов;
- промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в VIII семестре – 12 часов.

Профессиональный модуль

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 16675 Повар)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 16675 Повар) является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 16675 Повар) входит в профессиональный учебный цикл учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 16675 Повар) включает в себя: междисциплинарный курс МДК.07.01. Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарной продукции массового спроса, МДК.07.02. Технология

приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебную практику УП.07., производственную практику (по профилю специальности) ПП.07.

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

иметь практический опыт:

- приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

уметь:

- выполнять приготовление и подготовку к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента;

знать:

- технологии приготовления и подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 678 часов, в том числе:

во взаимодействии с преподавателем – 370 часов;

учебной и производственной (по профилю специальности) практики – 240 часов;

самостоятельная учебная работа – 48 часов;

консультации – 8 часов;

промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) в VII семестре – 12 часов.

3.3.Практическое обучение

Основной целью практики является комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентов по специальности, и является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика подразделяется на практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Учебная практика (13 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (20 недель) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, а производственная практика (по профилю специальности) – после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики.

Учебная практика проводится на базе кулинарного и кондитерского цехов учебно-производственного комплекса образовательной организации, производственная (по профилю специальности) – в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (преддипломная), продолжительностью 4 недели, проводится в VIII семестре концентрировано после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей на базе организаций (предприятий), с которыми заключены договоры о проведении практики, а также организаций (предприятий), предоставляющих рабочие места будущим выпускникам.

Шифр практики	Наименование практики	Длительность практики	Формируемые компетенции
УП.01.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2 недели	Согласно рабочей программе
ПП.01.	Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю	2 недели	Согласно рабочей программе

Шифр практики	Наименование практики	Длительность практики	Формируемые компетенции
	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
УП.02.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2 недели	Согласно рабочей программе
ПП.02.	Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4 недели	Согласно рабочей программе
УП.03.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	1 неделя	Согласно рабочей программе

Шифр практики	Наименование практики	Длительность практики	Формируемые компетенции
	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПП.03.	Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03 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	3 недели	Согласно рабочей программе
УП.04.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 неделя	Согласно рабочей программе
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	2 недели	Согласно рабочей программе

Шифр практики	Наименование практики	Длительность практики	Формируемые компетенции
	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
УП.05.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.05 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	2 недели	Согласно рабочей программе
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 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	3 недели	Согласно рабочей программе
УП.06.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1 неделя	Согласно рабочей программе
ПП.06.	Производственная практика (по профилю специальности) по	2 недели	Согласно рабочей

Шифр практики	Наименование практики	Длительность практики	Формируемые компетенции
	профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		программе
УП.07.	Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 166675 Повар)	4 недели	Согласно рабочей программе
ПП.07.	Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 166675 Повар)	4 недели	Согласно рабочей программе
ПДП	Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального профессионального опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в профильных организациях различных организационно-правовых форм	4 недели	

Рабочие программы практик разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и являются составной частью ППССЗ.

Рабочие программы практик представлены в приложении Ж.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Контроль и оценка достижений студентов

Оценка результатов освоения студентами ППССЗ осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Организационные и контролирующие мероприятия, а также критерии оценивания достижений студентов определяются соответствующими локально - нормативными актами, разработанными учебно-методическим подразделением и утвержденными руководителем Колледжа.

Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин/профессиональных модулей: при проведении практических и семинарских занятий, лабораторных работ с целью проверки уровня готовности студента к конкретной деятельности. Проведение текущего контроля осуществляется как традиционными, так и инновационными методами, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий.

Оценивание результатов учебной деятельности студентов осуществляется по 5 - балльной системе согласно критериям оценивания учебных достижений по каждой учебной дисциплине/профессиональному модулю.

Со студентами, показывающими низкие результаты качества знаний, проводятся дополнительные занятия, индивидуальные консультации.

По результатам текущего контроля осуществляется тематическое оценивание на основании оценок, полученных на практических и семинарских занятиях, лабораторных работах, за выполнение индивидуальных заданий и др.

Основными формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены (в том числе квалификационные).

Определение формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется в соответствии с объемом часов, целями и задачами изучения учебной дисциплины, знаниями и умениями, которые студенты должны получить в результате изучения учебной дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) проводится по завершению изучения профессионального модуля.

Для проведения промежуточной аттестации преподаватели Колледжа разрабатывают материалы: вопросы, практические задания, комплексные практические задания, а также критерии оценивания.

Материалы для проведения промежуточной аттестации составляются на основе рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, целостно отражают объем проверяемых теоретических знаний и практических умений.

Все материалы для промежуточных аттестаций рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Для осуществления текущего контроля достижений студентов и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю учебного плана ППССЗ разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств, которые позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. В состав фондов оценочных средств входят комплекты контрольно-оценочных средств по каждой учебной дисциплине/профессиональному модулю учебного плана ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются Колледжем самостоятельно.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности Колледжем в качестве внештатных экспертов (председателей государственных экзаменационных комиссий) активно привлекаются работодатели.

4.3. Государственная итоговая аттестация (порядок проведения государственной итоговой аттестации)

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном образовательном учреждении среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный колледж экономики и торговли» (далее - Порядок) устанавливает правила организации и проведения Колледжем государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) студентов (далее - выпускники), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Обеспечение проведения ГИА осуществляется Колледжем.

Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

ГИА в Колледже проводится в следующих формах, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО: демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется Колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже приведен в приложении 3.

4.4. Организация государственной итоговой аттестации

Основным критерием для оценки итогов обучения является государственная итоговая аттестация выпускников, завершающая освоение ППССЗ.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми Колледжем по каждой укрупненной группе специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению Колледжа по отдельным специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования и науки Луганской Народной Республики.

Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Колледже нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством образования и науки Луганской Народной Республики из числа подведомственных ему организаций.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Требования к выпускным квалификационным (дипломным) работам, методика их оценивания, уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные Колледжем, включаются в программу ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА утверждается Колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Лицам, в полном объеме освоившим ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выдается диплом о среднем профессиональном образовании с квалификацией «специалист по поварскому и кондитерскому делу» установленного образца.

5. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППСЗ по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в полном объеме обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением.

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин профессиональных (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены возможностью иметь доступ к сети Интернет.

Студенты обеспечены не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Перечень используемых Интернет-ресурсов приведен в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Библиотечный фонд также пополняется результатами разработки преподавателями Колледжа различных учебных и учебно-методических пособий: курсов лекций, методических указаний и методических рекомендаций для выполнения практических заданий, лабораторных и курсовых работ; организации самостоятельной работы и практического обучения. Вышеназванные методические пособия оформлены не только на бумажных, но и на электронных носителях, что оказывает неоценимую помощь студентам в образовательном процессе.

Каждому студенту обеспечен доступ к библиотечному фонду.

5.2.Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется педагогами, имеющими высшее образование, которое соответствует профилю преподаваемых учебных дисциплин/профессиональных модулей.

Общая численность педагогических работников, осуществляющих подготовку по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составляет 32 человека, в том числе 3 – внешние совместители.

Качественный состав педагогических работников:

- имеющих высшее образование – 100%.
- имеющих квалификационную категорию «специалист высшей категории» – 53,1%.
- имеющих квалификационную категорию «специалист первой категории» – 28,1%.

Некоторые преподаватели, отвечающие за освоение студентами учебных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла учебного плана ППССЗ, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Все преподаватели, отвечающие за освоение студентами учебных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла учебного плана ППССЗ, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.3.Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское, Колледж располагает материально технической базой, соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское.

Материально-техническая база позволяет обеспечить проведение всех видов теоретической подготовки, в том числе практических занятий и лабораторных работ, учебных практик, предусмотренных учебным планом ППССЗ.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, стендами, средствами вычислительной техники в соответствии с требованиями.

Санитарно-гигиенические требования и нормы, а также требования техники безопасности соблюдаются.

**Перечень кабинетов и лабораторий для подготовки по специальности
среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и
кондитерское**

№ п/п	Наименование кабинета/лаборатории
1.	Лаборатория химии
2.	Иностранного языка
3.	Информатики
4.	Информационных технологий
5.	Правовых дисциплин
6.	Естествознания, экологических основ природопользования
7.	Безопасности жизнедеятельности
8.	Математики
9.	Психологии общения
10.	Русского языка и литературы
11.	Физики
12.	Истории
13.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
14.	Учетных дисциплин
15.	Менеджмента и маркетинга
16.	Экономических дисциплин
17.	Технологических дисциплин
18.	Технологических дисциплин
19.	Технологии производства кулинарной продукции
20.	Организации обслуживания
Залы:	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал
3.	Спортивный зал
Мастерские:	
Учебно-производственный комплекс, в том числе кулинарный и кондитерский цеха	
Банкетный зал	

6. СВЕДЕНИЯ ОБ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО И ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО В РАМКАХ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

Согласно требованиям ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское, в результате освоения ППССЗ студенты осваивают рабочие профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Освоение рабочих профессий 12901 Кондитер, 16675 Повар осуществляется за счет времени, отведенного на изучение профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер, 166675 Повар), который включает в себя междисциплинарный курс МДК.07.01. Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарной продукции массового спроса, МДК.07.02. Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебную практику УП.07. и производственную (по профилю специальности) практику ПП.07.

По завершению обучения студентам при выпуске выдается документ о присвоении квалификации по рабочим профессиям.

7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ППССЗ