**Аннотации к рабочим программам по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс по УП | Наименование дисциплины | Аннотации |
| ПОО.01 | Рисование и лепка | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 36 ч., в том числе самостоятельной работы - , консультаций – , обязательных аудиторных – 36 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.Основные разделы дисциплины: Раздел 1. Основы рисования.Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке.Раздел 3. Цвет в композиции рисунка.Раздел 4. Рисунок с натурыРаздел 5. Композиции тортов.Раздел 6. Основы лепки. |
| ПОО.02 | Экология | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 76 ч., в том числе самостоятельной работы - , консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 72 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.Основные разделы дисциплины: 1. Экология как научная дисциплина
2. Среда обитания человека и экологическая безопасность
3. Концепция устойчивого развития
4. Охрана природы
 |
| ПОО.03 | Эффективное поведение на рынке труда | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 73 ч., в том числе самостоятельной работы - , консультаций – 5 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.Основные разделы дисциплины: 1. Введение. Анализ современного рынка труда
2. Тенденции развития мира профессий
3. Понятие карьеры и карьерная стратегия
4. Проектирование карьеры
5. Принятие решения о поиске работы
6. Правила составления резюме
7. Посредники на рынке труда
8. Прохождение собеседования
9. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения
10. Адаптация на рабочем месте
11. Развитие коммуникативных качеств личности
12. Формирование деловых качеств личности
 |
| ПОО.04 | Этика и эстетика | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 41 ч., в том числе самостоятельной работы - , консультаций –, обязательных аудиторных – 41 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.Основные разделы дисциплины: 1. Этика как часть системы знаний об обществе и человеке
2. Этикет
3. Эстетика
 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 74 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: зачёт.Основные разделы дисциплины: Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производствеРаздел 2. Основы физиологии питанияРаздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 76 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.Основные темы дисциплины: 1. Химический состав пищевых продуктов
2. Классификация продовольственных товаров
3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
4. Товароведная характеристика зерновых товаров
5. Товароведная характеристика молочных товаров
6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов
8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров
9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров
 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 52 ч., в том числе самостоятельной работы – 3 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 45 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: зачёт.Основные разделы дисциплины:1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.
2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 50 ч., в том числе самостоятельной работы – 3 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных – 45 ч., промежуточная аттестация - . Форма промежуточной аттестации: зачёт.Основные разделы дисциплины:1. Производственная деятельность в условиях рыночной экономики
2. Экономика предприятий сферы обслуживания
3. Правовые основы профессиональной деятельности
 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учёта | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 85 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 7 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация – 6 ч. Форма промежуточной аттестации: экзамен.Основные разделы дисциплины: 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.
2. Ценообразование в общественном питании.
3. Материальная ответственность. Инвентаризация.
4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.
5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.
6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.
 |
| ОП.06 | Охрана труда | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 74 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачет.Основные разделы дисциплины: 1. Нормативно - правовая база охраны труда.
2. Условия труда на предприятиях общественного питания.
3. Электробезопасность и пожарная безопасность.
 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 40 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 34 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачет.Дисциплина состоит из разделов:1. в кафе,
2. кухня Британии и Америки,
3. русская кухня.
 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 36 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций –, обязательных аудиторных – 34 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачёт.Основные разделы дисциплины: 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.
2. Основы военной службы.
3. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях
 |
| ОП.09 | Физическая культура | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций –, обязательных аудиторных – 56 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачёт, дифференцированный зачёт.Основные разделы дисциплины: 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка
2. Лыжная подготовка
3. Гимнастика
4. Спортивные игры
5. Виды спорта по выбору
 |
| ОП.10 | Основы предпринимательской деятельности  | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы – 3 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 53 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачёт.Основные разделы дисциплины:1. Предпринимательство в России
2. Содержание предпринимательской деятельности
3. Организационно – правовые формы предпринимательства
4. Социально – психологические аспекты предпринимательства
5. Государственное регулирование предпринимательской деятельности
6. Налоговое регулирование предпринимательской деятельности
7. Предпринимательский риск
8. Культура предпринимательства
 |
| ОП.10 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | В доработке |
| ОП. 11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 40 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 34 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачёт.Дисциплина состоит из тем:1. Технологии обработки текстовой информации
2. Технологии обработки числовой информации
3. Пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности
 |
| ОП. 11 | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | В доработке |
| ОП. 12 | Арктическая кухня | Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины. Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 36 ч., обязательных аудиторных – 36 ч., промежуточная аттестация –. Форма промежуточной аттестации: зачёт.Основные разделы дисциплины:1. Введение: теоретические аспекты Арктической кухни.2.Классификация, ассортимент, приготовление блюд из морских деликатесов.3. Классификация, ассортимент, приготовление блюд из мяса, дичи.4. Классификация, ассортимент, приготовление варенья и соусов из северных ягод.5. Классификация, ассортимент, приготовление напитков из лесных трав. |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 524 ч., в том числе самостоятельной работы - 11 ч., консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 163 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.Основные разделы ПМ:**МДК 1.1** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.Форма промежуточной аттестации: экзамен.МДК 1.2 **Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет.**УП.1.01** Учебная практика – 144 ч.**ПП.1.01 Производственная практика**. – 180 ч. |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 684 ч., в том числе самостоятельной работы - 12 ч. , консультаций – 14 ч., обязательных аудиторных – 244 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.Основные разделы ПМ:МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокФорма промежуточной аттестации: экзамен.**МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**УП.2.01** Учебная практика – 144 ч.**ПП.2.01 Производственная практика**. – 252 ч. |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 517 ч., в том числе самостоятельной работы - 12 ч. , консультаций – 14 ч., обязательных аудиторных – 185 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.Основные разделы ПМ:**МДК.3.1 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**Форма промежуточной аттестации: экзамен.МДК.3.2 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.**УП.3.01** Учебная практика – 108 ч.**ПП.3.01 Производственная практика**. – 180 ч. |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 498 ч., в том числе самостоятельной работы - 12 ч. , консультаций – 10 ч., обязательных аудиторных – 176 ч., промежуточная аттестация – 12 ч.Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.Основные разделы ПМ:**МДК 4.1** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковФорма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.МДК 4.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковФорма промежуточной аттестации: экзамен.**УП.4.01** Учебная практика – 108 ч.**ПП.4.01 Производственная практика**. – 180 ч. |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 805 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., консультаций – 24 ч., обязательных аудиторных – 243 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.Основные разделы ПМ:МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийФорма промежуточной аттестации: экзамен.МДК 5.2.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Форма промежуточной аттестации: экзамен.**УП.5.01** Учебная практика – 180 ч.**ПП.5.01 Производственная практика**. – 324 ч. |