**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 натуры  Раздел 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 производстве  Раздел 2. Основы физиологии питания  Раздел 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, закусок  Форма 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, напитков  Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.  МДК 4.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  Форма 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 изделий  Форма 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. |