

Аннотации
к рабочим программам образовательной программы по
специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Общепрофессиональный цикл ОП

1. Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 44 часа, в том числе: теоретическое обучение - 24 часа, практические занятия - 12 часов, в форме практической подготовки – 12 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Раздел 2. Основы физиологии питания

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

2. Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение -20 часов, практические занятия- 16 часов, в форме практической подготовки – 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах

Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

3. Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 44 часа, в том числе: теоретическое обучение -24 часа, практические занятия- 12 часов, в форме практической подготовки – 12 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

4. Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам

освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение -28 часов, практические занятия- 8 часов, в форме практической подготовки – 8 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

5. Дисциплина «Основы калькуляции и учета»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение – 24 часа, практические занятия- 12 часов, в форме практической подготовки – 12 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых, организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

6. Дисциплина «Охрана труда»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 44 часа, в том числе: теоретическое обучение - 26 часов, практические занятия- 10 часов, в форме практической подготовки – 10 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

7. Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение - 0 часов, практические занятия- 36 часов, в форме практической подготовки – 36 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Тема 1.1 Лексика на тему «Продукты питания и способы кулинарной обработки»

Тема 1.2 Виды местоимений в английском языке. Объектный падеж

Тема 1.3 Безличные предложения в английском языке. Понятие глагола-связки

Тема 1.4 Простые нераспространенные предложения в английском языке

Тема 1.5 Виды предложений в английском языке и порядок слов в них

Тема 1.6 Лексика на тему «Типы предприятий общественного питания, персонал»

Тема 1.7 Имя существительное в английском языке

Тема 1.8 Лексика на темы «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»

Тема 1.9 Артикль в английском языке

Тема 1.10 Лексика на тему «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Имя прилагательное в английском языке

Тема 1.11 Лексика на тему «Кухонная, сервировочная и барная посуда». Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinit

Тема 1.12 Диалоги на английском языке на тему «Обслуживание посетителей»

Тема 1.13 Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little

Тема 1.14 Лексика на тему «Система закупок и хранение продуктов»

Тема 1.15 Лексика на тему «Организация работы бармена и официанта»

Тема 1.16 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд на английском языке

Тема 1.17 Подготовка к зачету

8. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной

дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение - 26 часов, практические занятия- 10 часов, в форме практической подготовки – 18 часов.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1 Гражданская оборона

Раздел 2 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Раздел 3 Основы военной службы

9. Дисциплина «Физическая культура»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 112 часов, в том числе: теоретическое обучение - 4 часа, практические занятия- 108 часов, в форме практической подготовки – 42 часа.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Раздел 2. Легкая атлетика

Раздел 3. Общая физическая подготовка

Раздел 4. Волейбол

Раздел 5. Баскетбол

Раздел 6. Атлетическая гимнастика

Раздел 7. Лыжная подготовка

Раздел 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

10. Дисциплина «Диетология и основы детского питания»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение - 24 часа, практические занятия- 12 часов, в форме практической подготовки – 24 часа.

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического и детского питания

Раздел 2 Организация и приготовление блюд диетического питания

Раздел 3. Организация и приготовление блюд детского питания

11. Дисциплина «История кухни народов мира»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 34 часа, в том числе: теоретическое обучение - 30 часов, практические занятия- 4 часа, в форме практической подготовки – 0 часов.

Вид промежуточной аттестации –зачет.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

Раздел 2. Традиции и культура питания народов мира

12. Дисциплина «Инновационные кулинарные технологии»

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СОО. Включает в себя: общую характеристику рабочей программы общеобразовательной дисциплины (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание общеобразовательной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации программы общеобразовательной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Объем образовательной программы – 36 часов, в том числе: теоретическое обучение - 20 часов, практические занятия- 16 часов, в форме практической подготовки – 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

Раздел 1. Производство инновационной кулинарной продукции с заданными свойствами

Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование

Раздел 3. Прикладные инновационные технологии в индустрии питания

Профессиональный цикл ПМ

13. Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд. Кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 324 часа, в том числе в форме практической подготовки – 388 часов, самостоятельная работа – 0 часов, учебная практика – 72 часа, производственная практика - 108 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

14. Профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 634 часа, в том числе в форме практической подготовки – 542 часа, самостоятельная работа – 0 часов, учебная практика – 108 часов, производственная практика – 216 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

15. Профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 344 часа, в том числе в форме практической подготовки – 342 часа, самостоятельная работа – 0 часов, учебная практика – 72 часа, производственная практика – 108 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

16. Профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации

образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 330 часов, в том числе в форме практической подготовки - 320 часов, самостоятельная работа – 0 часов, учебная практика – 72 часа, производственная практика – 108 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Раздел модуля МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

17. Профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 536 часов, в том числе в форме практической подготовки – 554 часа, самостоятельная работа – 0 часов, учебная практика – 144 часа, производственная практика – 180 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

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

Раздел модуля МДК 05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

18. Профессиональный модуль «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу».

Программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт программы (область применения программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) – требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Объем образовательной программы – 218 часов, в том числе в форме практической подготовки – 220 часов, самостоятельная работа – 0 часов, учебная практика – 36 часов, производственная практика – 72 часа.

Вид промежуточной аттестации – экзамен и зачет.

Наименование разделов профессионального модуля:

Раздел модуля МДК 06.01. Способы поиска работы, трудоустройства

Раздел модуля МДК 06.02. Основы предпринимательства, открытие собственного дела

Раздел модуля МДК 06.03. Основы финансовой грамотности