



## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Микробиология, физиология, санитария и гигиена» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>76</b>
Всего учебных занятий	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	33
лабораторные занятия (если предусмотрено)	7
практические занятия (если предусмотрено)	24
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	24
Консультации	6
Промежуточная аттестация	6
<b>Форма промежуточной аттестация- экзамен</b>	

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>104</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
Практическая подготовка	20
<b>Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>
Форма промежуточной аттестации – экзамен	

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом примерной программы учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	76
<b>Всего учебных занятий</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные работы	-
практические занятия	27
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	27
<b>Консультации</b>	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	6

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Организация обслуживания» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>84</b>
Всего учебных занятий	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	34
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	34
Консультации	2
Промежуточная аттестация	6
<b>Форма промежуточной аттестация - экзамен</b>	

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и с учётом программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>96</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>96</b>
В том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	42
<b>Консультации</b>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	-
Форма промежуточной аттестация - зачет	

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	27
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	5
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	5
<b>Консультации</b>	–
<b>Промежуточная аттестация</b>	
Форма промежуточной аттестации – зачёт	

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>103</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
контрольная работа	–
самостоятельная работа	-
<b>Практическая подготовка</b>	<b>72</b>
<b>Консультации</b>	–
<b>Промежуточная аттестация</b>	–
Форма промежуточной аттестации – зачёт	

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и

примерной программы учебной дисциплины «Охрана труда» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>44</b>
Всего учебных занятий	<b>32</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	10
Консультации	6
Промежуточная аттестация	6
<b>Форма промежуточной аттестация- экзамен</b>	

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» и примерной рабочей программы воспитания.



**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>68</b>
<b>Всего учебных занятий</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	–
практические занятия (если предусмотрено)	48
практическая подготовка	48
контрольная работа	–
самостоятельная работа	–
<b>Консультации</b>	–
<b>Промежуточная аттестация</b>	–
Форма промежуточной аттестации – зачёт	

#### АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ДИЕТОЛОГИЯ И ОСНОВЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Область применения программы.** Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом примерной программы учебной дисциплины «Диетология и основы детского питания» и примерной рабочей программы воспитания.

**Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** место учебной дисциплины в структуре основной

профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>39</b>
Всего учебных занятий	<b>39</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	23
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	16
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
<b>Форма промежуточной аттестация - зачет</b>	