



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** предполагает освоение обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) с присвоением квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу (срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 мес.).

Аннотация на программу подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** разработана коллективом преподавателей ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

Аннотации на отдельные рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей размещены согласно циклам дисциплин и модулей.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Психология общения

ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ОГСЭ.05 Физическая культура

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

ОП.04 Организация обслуживания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Основы проектирования предприятий общественного питания

ОП.11 Основы финансовой грамотности

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

ОП.13 Рисование и лепка

ОП.14 Основы калькуляции и учета

Профессиональный цикл

Профессиональные модули

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

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.

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.

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.

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (выполнение работ профессии 16472 «Пекарь»)

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	48
Всего во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	

Дисциплина ОГСЭ.02 «История»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
3 из 45
Экз.
контрольный

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- 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 нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	48
Всего во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	210
Всего во взаимодействии с преподавателем	200
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	200
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	



Дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,
- достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	170
Всего во взаимодействии с преподавателем	162
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОГСЭ.05 «Психология общения»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении; виды соци-альных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;
- приемы саморегуляции в процессе общения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	32
Всего во взаимодействии с преподавателем	30
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	



Дисциплина ЕН.01 «Химия»

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся 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;

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.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
6 из 45
Экз.
контрольный

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	144
Всего во взаимодействии с преподавателем	136
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся 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;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия 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;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	36
Всего во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	18
Самостоятельная работа студента (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	



Дисциплина ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся 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 (система ХАССП) 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.

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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
8 из 45
Экз.
контрольный

- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	74
Всего во взаимодействии с преподавателем	70
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой

Дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся 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;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - 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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
9 из 45
Экз.
контрольный

- 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 приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	96
Всего во взаимодействии с преподавателем	90
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся 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.

знать:



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Условное обозначение: **Ан ППССЗ 43.02.15**

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
10 из 45

Экз.
контрольный

- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	106
Всего во взаимодействии с преподавателем	100
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания 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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
11 из 45
Экз.
контрольный

- 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 и безалкогольные напитки, 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;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

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;
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение 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, смешанные и горячие напитки, коктейли
- 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,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
12 из 45

Экз.
контрольный

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	84
Всего во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия;
- использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; профессионально вести маркетинговую работу;
- готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара;
- владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации;
- владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований;
- практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ.

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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;
- правила оплаты труда; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
- сущность, функции маркетинга и направления его использования в условиях рыночной экономики;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
13 из 45

Экз.
контрольный

- организацию служб маркетинга на фирмах;
- роль маркетинга в управлении фирмой;
- принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш;
- необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности;
- основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка;
- содержание и структура маркетинговых программ;
- задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	116
Всего во взаимодействии с преподавателем	110
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	42
курсовые работы (проекты)	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
14 из 45
Экз.
контрольный

- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	32
Всего во взаимодействии с преподавателем	30
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	5
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	96
Всего во взаимодействии с преподавателем	90
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	



Дисциплина ОП.08 «Охрана труда»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся 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;

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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	32
Всего во взаимодействии с преподавателем	30
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	

Дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся 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;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь;

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 угрозе национальной безопасности России;
- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	68
Всего во взаимодействии с преподавателем	66
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	

Дисциплина ОП.10 « Основы проектирования предприятий общественного питания»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- производить расчёты технологического оборудования для предприятий общественного питания различных типов;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Условное обозначение: **Ан ППССЗ 43.02.15**

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
17 из 45

Экз.
контрольный

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

знать:

- правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- основные методы расчёта производственных мощностей предприятий общественного питания, технологического оборудования предприятий общественного питания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	68
Всего во взаимодействии с преподавателем	66
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Дисциплина ОП.11 «Основы финансовой грамотности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- управлять деньгами; учитывать движение денежных средств;
- применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса;
- рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов;
- применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса;
- распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению;

знать:

- функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами;
- основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью;



- основные этапы планирования и создания собственного бизнеса;
- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;
- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	36
Всего во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой	

Дисциплина ОП.12 «Основы предпринимательской деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;
- работать с текстами нормативно-правовых источников;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;
- составлять типичные формы гражданско-правового договора;
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности;

знать:

- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;
- основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;
- основные понятия и принципы коррупции.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	36



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
19 из 45

Экз.
контрольный

Всего во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОП.13 «Рисование и лепка»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- выполнять геометрические построения в рисунке;
- выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;
- выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;
- выполнять элементы лепки;
- выполнять макет торта.

знать:

- технику рисунка и основы композиции;
- геометрические композиции в рисунке;
- цветовую гармонию;
- основы лепки.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	36
Всего во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

Дисциплина ОП.14 «Основы калькуляции и учета»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части общепрофессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
20 из 45

Экз.
контрольный

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

знать:

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

- задачи бухгалтерского учета;

-предмет и метод бухгалтерского учета;

-элементы бухгалтерского учета;

-принципы и формы организации бухгалтерского учета

- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

- источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- правила торговли;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Условное обозначение: **Ан ППССЗ 43.02.15**

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
21 из 45

Экз.
контрольный

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	82
Всего во взаимодействии с преподавателем	76
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Общая характеристика рабочих программ профессиональных модулей

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматривает освоение **профессиональных модулей**:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (выполнение работ профессии 43.01.09 Повар, кондитер)

Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру:

- I. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
 - 1.1 Область применения программы.
 - 1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.
 - 1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля.
- 2. Результаты освоения профессионального модуля.
- 3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
 - 3.1 Тематический план профессионального модуля.



- 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
 - 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 4.2 Информационное обеспечение обучения.
 - 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.
 - 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональный модуль

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

Обучение по ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и МДК 01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предполагает концентрированную **учебную и производственную практику** после изучения МДК 01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» и МДК 01.02 «Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Условное обозначение: **Ан ППССЗ 43.02.15**

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
23 из 45
Экз.
контрольный

ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	176
Всего во взаимодействии с преподавателем	170
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Учебная практика	72
Производственная практика	-
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных.

Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 2.7. Обработка и подготовка пернатой дичи.

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий 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»

Обучение по 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 еще изучение междисциплинарного курса МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» и МДК 02.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента»

Реализация программы 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» предполагает концентрированную учебную производственную практику после изучения МДК 02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» и МДК 02.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента»

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВДП): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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 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.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
25 из 45

Экз.
контрольный

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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	408
Всего во взаимодействии с преподавателем	398
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	106
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Учебная практика	72
Производственная практика	108
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Введение.

Тема 1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления



- Тема 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
- Тема 3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
- Тема 4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.
- Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.
- Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.
- Тема 7. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.
- Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.
- Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
- Тема 10. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
- Тема 11. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.
- Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

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»

Обучение по **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 еще изучение междисциплинарного курса МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» и МДК 03.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Реализация программы 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» предполагает концентрированную **учебную и производственную практику** после изучения МДК 03.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» и МДК 03.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение № _

Лист
27 из 45
Экз.
контрольный

Код	Наименование результата обучения
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 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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
28 из 45

Экз.
контрольный

ОК 11.

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	320
Всего во взаимодействии с преподавателем	314
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	74
курсовая работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Учебная практика	72
Производственная практика	108
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Профессиональный модуль

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»

Обучение по 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» включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и МДК 04.02. «Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение № _

Лист
29 из 45
Экз.
контрольный

Реализация программы профессионального модуля 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**» предполагает концентрированную учебную производственную практику после изучения МДК 04.01.«Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и МДК 04.02.«Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, 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 числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
30 из 45
Экз.
контрольный

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	288
Всего во взаимодействии с преподавателем	282
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	54
Учебная практика	72
Производственная практика	108
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.3.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 2.1.Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 2.2.Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

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»

Обучение по 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 еще изучение междисциплинарного курса МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» и МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
31 из 45
Экз.
контрольный

Реализация программы 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**» предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения МДК 05.01. ««Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МДК 05.02 «Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.
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
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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
32 из 45

Экз.
контрольный

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	498
Всего во взаимодействии с преподавателем	488
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	108
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Учебная практика	108
Производственная практика	144
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.

Профессиональный модуль

ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Обучение по ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК.06.01 «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предполагает концентрированную производственную практику после изучения МДК 06.01. «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
33 из 45
Экз.
контрольный

Код	Наименование результата обучения
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, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	204
Всего во взаимодействии с преподавателем	198
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	162
курсовая работа (проект)	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6



Учебная практика	0
Производственная практика	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1. Отраслевые особенности организаций питания.

Тема 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.

Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

Тема 4. Управление персоналом в организациях питания.

Тема 5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.

Тема 6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.

Тема 7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.

Тема 8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Тема 9. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.

Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.07. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих

Обучение по ПМ.07. «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих» включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по профессии «Пекарь»**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.3.	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 7.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6.	Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
35 из 45

Экз.
контрольный

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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 технологическими 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;
- выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (WS);
- изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS);



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Условное обозначение: Ан ППССЗ 43.02.15

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
36 из 45
Экз.
контрольный

- презентовать свои хлебобулочные изделия (WS);
- декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS);
- производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS);
- изготавливать закваски и заварки (WS);

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.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.07 предполагает учебную практику и производственную практику после изучения МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь».

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной нагрузки	380
Всего во взаимодействии с преподавателем	372
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Учебная практика	108
Производственная практика	144
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Преддипломная практика