




Департамент образования Ивановской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Шуйский технологический колледж»  
155901 г. Шуя, Ивановская обл., Учебный городок, 1  
 (49351) 4-70-81     [www.prof4.ru](http://www.prof4.ru)     [liceyshuya@mail.ru](mailto:liceyshuya@mail.ru)

---

**АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

## ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

### Общая характеристика программы

Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### Рабочая программа включает следующие разделы:

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии; дается общая характеристика курса ОГСЭ.01 Основы философии, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОГСЭ.01 Основы философии по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

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

– выстраивать общение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

#### 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;

– условия формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 2, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7**

### Описание места учебной дисциплины в учебном плане:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 36 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося не предусмотрена.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.**

## **ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.02 История разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 История», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОГСЭ.02 История; дается общая характеристика курса ОГСЭ.02 История, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОГСЭ.02 История по ППССЗ СПО.

«Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины 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;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию

#### **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 международных организаций и основные направления их деятельности;
  - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
  - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
  - ретроспективный анализ развития отрасли.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 1, ЛР 2, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 16**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОГСЭ.02 История для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 36 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося - не предусмотрена.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.**

## **ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности; дается общая характеристика курса ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля

освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

#### **уметь:**

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

#### **знать:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности;

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 15, ЛР 19.**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 164 часа, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 146 часов;

самостоятельной учебной работы обучающегося – 18 часов.

**Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.**

## **ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура; дается общая характеристика курса ОГСЭ.04 Физическая культура, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного

содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОГСЭ.04 Физическая культура по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

#### **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

#### **знать:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 7, ЛР 9, ЛР 21**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура относится общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 164 часа, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 164 часа;
- самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов – 2,4 семестры и дифференцированного зачёта- 6 семестр.**

## **ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения разработана на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения», где

охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения; дается общая характеристика курса ОГСЭ.05 Психология общения, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОГСЭ.05 Психология общения по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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 социальных 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.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: ЛР 1, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 22

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения относится общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 38 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 38 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

#### **Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**

## **ЕН.01 ХИМИЯ**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ЕН.01 Химия предназначена для изучения химии в ОГБПОУ «Шуйский технологический колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа по учебной дисциплине ЕН.01 Химия разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 Химия», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ЕН.01 Химия; дается общая характеристика курса ЕН.01 Химия, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ЕН.01 Химия по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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, термодинамические 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

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 13**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ЕН.01 Химия для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 144 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 144 часов, самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрена.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.**

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ****Общая характеристика программы**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования предназначена для изучения химии в ОГБПОУ «Шуйский технологический колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Рабочая программа по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки специалистов

среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования; дается общая характеристика курса ЕН.02 Экологические основы природопользования, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ЕН.02 Экологические основы природопользования по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

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 взаимодействия 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;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 20**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 36 часов, самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрена.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.**

### **ЕН.03 МАТЕМАТИКА**

#### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ЕН.03 Математика разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ЕН.03 Математика», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ЕН.03 Математика; дается общая характеристика курса ЕН.03 Математика, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ЕН.03 Математика по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

#### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

##### **уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

##### **знать:**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ЕН.03 Математика относится к математическому и общему

естественнонаучному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ЕН.03 Математика для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 40 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 36 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося – 4 часа.

**Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.**

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

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; дается общая характеристика курса ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части 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;
  - 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

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 2, ЛР 7, ЛР 15.**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 80 часов, в том числе: аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 80 часов самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.**

## **ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;
- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; дается общая характеристика курса ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, его места в базисном учебном плане.
- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.
- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по ППССЗ СПО.
- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части 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;
- 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.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 96 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 96 часов  
самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

#### **Промежуточная аттестация - экзамен**

### **ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

#### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины -

требования к результатам освоения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; дается общая характеристика курса ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.03 Техническое оснащение организаций питания по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части 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:**

- 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



При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 64 часа, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 64 часа;

самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет**

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.04 Организация обслуживания; дается общая характеристика курса ОП.04 Организация обслуживания, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.04 Организация обслуживания по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

**уметь:**

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- подавать блюда и напитки разными способами;
- вести расчет с потребителями;
- обслуживать 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
- 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

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17.**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 64 часа, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 64 часа;
- самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация - экзамен.**

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;
- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;
- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; дается общая характеристика курса ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат

характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по ППСЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

#### **уметь:**

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций

питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

**знать:**

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17.**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 96 часов, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 86 часов;
- самостоятельной учебной работы обучающегося – 10 часов.

**Промежуточная аттестация - экзамен.**

### **ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

#### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности; дается общая характеристика курса ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного

содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности по ППСЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части 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, Трудового Кодекса;
  - 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 его прекращения;
  - 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.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 2, ЛР 6, ЛР 9.**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 36 часов; самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.**

## **ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; дается общая характеристика курса ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

**Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

**уметь:**

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации

**знать:**

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

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 18.



### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 96 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 96 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**

## **ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.08 Охрана труда; дается общая характеристика курса ОП.08 Охрана труда, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.08 Охрана труда по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части 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 т. ч. 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

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 3, ЛР 7, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 17, ЛР 20, ЛР 22**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 36 часов;
- самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**

## **ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; дается общая характеристика курса ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат

характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.09 Безопасность жизнедеятельности по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части 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 специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

#### **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 серьезной 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;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении, (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 15, ЛР 20.**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 68 часов, в том числе:

- аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 68 часов;
- самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

Промежуточная аттестация – **дифференцированный зачет**

## ОП.10 УЧЕТ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ

### Общая характеристика программы

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.10 Учет и калькуляция разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### Рабочая программа включает следующие разделы:

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 Учет и калькуляция», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.10 Учет и калькуляция; дается общая характеристика курса ОП.10 Учет и калькуляция, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.10 Учет и калькуляция по ППССЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

#### уметь:

- использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;

- калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;

- составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;

- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

#### знать:

– нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;

– методологические основы бухгалтерского учёта, его счета и двойную запись;

– бухгалтерскую отчётность;

– правила определения продажных цен и методику калькуляции;

– сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.10 Учет и калькуляция относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.10 Учет и калькуляция для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 56 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 56 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация – экзамен**

## **ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СПЕЦЦЕХОВ И МИНИПРОИЗВОДСТВ**

**Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств разработана на основе следующих документов:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

- Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

- Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

- Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств; дается общая характеристика курса ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств по ППСЗ СПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля

освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь:**

- классифицировать предприятия общественного питания по признакам.
- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности
- организовывать рабочие места в различных цехах, правильно пользоваться оборудованием и инструментами, использовать по назначению организовать работу на раздаточных линиях.
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства
- выполнять свои профессиональные обязанности на любом участке труда, планировать и организовывать свою и коллективную деятельность.

#### **знать:**

- задачи, поставленные перед общественным питанием, структуру управления предприятием, связь предмета с другими дисциплинами.
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктура отрасли. Типы предприятий, их характеристика и виды услуг, уровень обслуживания. Организация снабжения предприятия сырьём, материалами, инвентарём, оборудованием.
- правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования.
- правила организации цехов: холодного, горячего, кондитерского, мясного, овощного, рыбного и других подсобных помещений, спеццехов и минипроизводств.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17**

#### **Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств относится к общепрофессиональному циклу.

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.11 Организация работы спеццехов и минипроизводств для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 56 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 56 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**

## **ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа по учебной дисциплины ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности разработана на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- с учетом Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-181228. Дата регистрации в реестре: 28.12.2018 УМО: 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### **Рабочая программа включает следующие разделы:**

- «Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей среднего профессионального образования, в достижение личностных результатов и формировании личности будущего специалиста; сформулированы цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности; дается общая характеристика курса ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, его места в базисном учебном плане.

- «Структура и содержание учебной дисциплины», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки; дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.

- «Условия реализации программы учебной дисциплины», которые содержат характеристику материально-технического обеспечения, необходимых средств обучения и учебного оборудования; информационное обеспечение обучения; организацию образовательного процесса; кадровое обеспечение образовательного процесса, обеспечивающих результативность преподавания предмета ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности по ППССЗСПО.

- «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины», где отражены результаты обучения; основные показатели оценки результата; формы и методы контроля освоения знаний и умений.

### **Цели и задачи освоения учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

#### **уметь:**

- предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;
- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- разрабатывать бизнес – план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- различать виды ответственности предпринимателей;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- производить оценку степени риска предпринимательской деятельности;
- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.
- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;
- использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;
- выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков,
- рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом

**знать:**

- понятие и сущность предпринимательства;
- история развития предпринимательского дела в России;
- виды предпринимательства;
- организационно-правовые формы предпринимательства;
- правовые основы предпринимательской деятельности;
- государственная регистрация хозяйствующего субъекта, порядок ликвидации;
- условия и процессы осуществления предпринимательской деятельности; основы бизнес – планирования;
- сущность и значение культуры предпринимательства;
- риски в предпринимательской деятельности;
- налогообложение предпринимательской деятельности;
- оценка эффективности предпринимательской деятельности;
- предпринимательская тайна.
- экономические явления и процессы общественной жизни.
- структуру семейного бюджета и экономику семьи.
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.
- расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.
- виды ценных бумаг.
- сферы применения различных форм денег.
- основные элементы банковской системы.
- виды платежных средств.
- страхование и его виды.
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

При освоении содержания учебной дисциплины достигаются личностные результаты и формируется личность, будущий специалист: **ЛР 4, ЛР 6.**

**Описание места учебной дисциплины в учебном плане:**

Учебная дисциплина ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности относится к общепрофессиональному циклу.



При реализации содержания учебной дисциплины ОП.12 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 76 часов, в том числе:  
аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 76 часов;  
самостоятельной учебной работы обучающегося – не предусмотрено.

**Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет**