

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»»
по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 ««Основы микробиологии, санитарии и гигиены»» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная нагрузка обучающегося составляет 40 ч, в том числе:

-теоретические занятия-20 ч;

- практические занятия – 20 ч;

-контрольные работы- 3 ч

- Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;

- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;

- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «**Основы товароведения продовольственных товаров**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «**Основы товароведения продовольственных товаров**» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 63 часов, в том числе:

- теоретические занятия - 43 ч;
- практические занятия – 20 ч;
- контрольные работы - 2 ч.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме экзамена

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 57 часов, в том числе:

- теоретические занятия - 33ч;

- практические занятия – 24 ч;

- контрольные работы - 2ч.

- Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;

- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;

- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме экзамена

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы производственной»
деятельности»
по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы производственной» деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Экономические и правовые основы производственной» деятельности» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 44 часов, в том числе:

-теоретические занятия-20ч;

- практические занятия – 24 ч;

- Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;

- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;

- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета»
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 65 часов, в том числе:

- теоретические занятия - 17ч;
- практические занятия – 48 ч;
- контрольные работы - 2ч.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 06 «Охрана труда»
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 06 «Охрана труда»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 06 «Охрана труда»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 46 часов, в том числе:

- теоретические занятия – 30 ч.,
- практические занятия – 16 ч;
- дифференцированный зачёт - 2 ч.;

Второй раздел рабочей программы определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины ОП 07 «Иностранный в профессиональной деятельности»

по профессии 43.01.19. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 07 «Иностранный в профессиональной деятельности»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 07 «Иностранный в профессиональной деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 46 часов, в том числе:

- теоретические занятия – 26 ч.,
- практические занятия – 20 ч;
- контрольная работа - 2 ч.;

Второй раздел рабочей программы определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 08 «Безопасность жизнедеятельности»
по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 08 «Безопасность жизнедеятельности»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 08 «Безопасность жизнедеятельности»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 44 ч., в том числе:

- теоретические занятия - 18 ч;
- практические занятия – 26 ч;
- контрольные работы - 2ч.

- Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 09 «Физическая культура»
по профессии 43.01.09.«Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 09 «Физическая культура»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 09 «Физическая культура»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 51 часов, в том числе:

- теоретические занятия - 10 ч;
- практические занятия – 41 ч;
- контрольные работы - 2ч.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы.

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 10 «Основы предпринимательской деятельности»
по профессии «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 10 «Основы предпринимательской деятельности»** является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 10 «Основы предпринимательской деятельности»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»
Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 50 часов, в том числе:

- теоретические занятия – 20 ч.,
- практические занятия – 30 ч;
- контрольная работа - 2 ч.;

Второй раздел рабочей программы определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы).

Промежуточная аттестация в форме зачёта.

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»
по профессии «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»** является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 11 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»** обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 50 часов, в том числе:

- теоретические занятия – 25 ч.,
- практические занятия – 25 ч;
- контрольная работа - 2 ч.;

Второй раздел рабочей программы определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 12 «Информационные технологии в профессиональной
деятельности»
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**. Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Паспорт программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 41 ч., в том числе:

- теоретическое обучение-16ч.
- практические занятия- 25 ч;
- контрольная работа-2ч.

Второй раздел рабочей программы определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);
- итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины ОП 13 «Организация обслуживания»
по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 «Организация обслуживания» является учебной дисциплиной, введенной дополнительно к содержащимся в обязательной части ФГОС за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 «Организация обслуживания» обеспечивает формирование профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Рабочая программа состоит из 4 разделов.

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины» определяются область применения программы, цели и задачи дисциплины и количество часов, отведенное на освоение программы.

По профессии «Повар, кондитер» обязательная учебная нагрузка обучающегося составляет 67 часов, в том числе:

- теоретические занятия - 33ч;
- практические занятия – 34 ч;
- контрольные работы - 3ч.

- Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание учебной дисциплины: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, семинары, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний программой предусматривается выполнение практических работ в ходе практических занятий.

В рабочей программе отражены в третьем разделе «Условия реализации учебной дисциплины», где отражены:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

В четвертом разделе программы «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий;
- промежуточный контроль в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

Промежуточная аттестация в форме экзамена

Аннотация к рабочей программе

Профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ (**Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017**)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

состоит из двух междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной практики (далее УП), производственной практики (далее ПП):

МДК. 01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 57 ч., в том числе:

-теоретическое обучение-33ч.

- практические занятия- 24 ч;

-контрольная работа-2ч.

МДК 01.02. ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 120 ч., в том числе:

-теоретическое обучение-48ч.

- практические занятия- 72 ч;

-контрольная работа-2ч.

УП ПМ.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-69 часов;

ПП ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»- 108 часов.

Каждая рабочая программа МДК, УП и ПП включает 4 раздела:

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы» определяются: область применения программы, цели, задачи и количество часов, отведенное на освоение программы.

Также первый раздел включает: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание рабочей программы: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения рабочей программы с учетом целей, задач.

Третий раздел «Условия организации и проведения» отражает:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;

- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Четвертый раздел «Контроль и оценка результатов» предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий, учебной практики, производственной практики; в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);
 - промежуточный контроль в форме дифференцированного зачёта по МДК, зачетов по УП и ПП;
- Форма итоговой аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе

Профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ (**Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017**)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» состоит из двух междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной практики (далее УП), производственной практики (далее ПП):

МДК. 02.01. « Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 72 ч., в том числе:

- теоретическое обучение-44ч.
- практические занятия- 28 ч;
- контрольная работа-2ч.

МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 265 ч., в том числе:

- теоретическое обучение-97ч.
- практические занятия-168 ч;
- контрольная работа-2ч.

УП ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-195 часов;

ПП ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-252 часа.

Каждая рабочая программа МДК, УП и ПП включает 4 раздела:

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы» определяются: область применения программы, цели, задачи и количество часов, отведенное на освоение программы.

Также первый раздел включает: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание рабочей программы: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения рабочей программы с учетом целей, задач.

Третий раздел «Условия организации и проведения» отражает:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Четвертый раздел «Контроль и оценка результатов» предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий, учебной практики, производственной практики; в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

- промежуточный контроль в форме дифференцированного зачёта по МДК, зачетов по УП и ПП;

Форма итоговой аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе

Профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ (**Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017**)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» состоит из двух междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной практики (далее УП), производственной практики (далее ПП):

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 75 ч., в том числе:

- теоретическое обучение-35ч.
- практические занятия- 40ч;
- контрольная работа-2ч.

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 140ч., в том числе:

- теоретическое обучение-66ч.
- практические занятия- 74 ч;
- контрольная работа-2ч.

УП ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»-87 часов;

ПП ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»108 часов.

Каждая рабочая программа МДК, УП и ПП включает 4 раздела:

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы» определяются: область применения программы, цели, задачи и количество часов, отведенное на освоение программы.

Также первый раздел включает: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание рабочей программы: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения рабочей программы с учетом целей, задач.

Третий раздел «Условия организации и проведения» отражает:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Четвертый раздел «Контроль и оценка результатов» предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий, учебной практики, производственной практики; в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

- промежуточный контроль в форме дифференцированного зачёта по МДК, зачетов по УП и ПП;

Форма итоговой аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе

Профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ (**Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017**)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

состоит из двух междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной практики (далее УП), производственной практики (далее ПП):

МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 46 ч., в том числе:

- теоретическое обучение-22ч.
- практические занятия- 24 ч;
- контрольная работа-2ч.

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков. обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 168 ч., в том числе:

- теоретическое обучение-78ч.
- практические занятия- 90 ч;
- контрольная работа-2ч.

УП ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 102 часа;

ПП ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 72 часа.

Каждая рабочая программа МДК, УП и ПП включает 4 раздела:

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы» определяются: область применения программы, цели, задачи и количество часов, отведенное на освоение программы. Также первый раздел включает: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание рабочей программы: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения рабочей программы с учетом целей, задач.

Третий раздел «Условия организации и проведения» отражает:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Четвертый раздел «Контроль и оценка результатов» предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий, учебной практики, производственной практики; в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);
- промежуточный контроль в форме дифференцированного зачёта по МДК, зачетов по УП и ПП;

Форма итоговой аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) на основании примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Экспертные организации: московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса». Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ (**Регистрационный номер 43.01.09.-170331 от 31.03.2017**)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» состоит из двух междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной практики (далее УП), производственной практики (далее ПП):

МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 50ч., в том числе:
-теоретическое обучение-20ч.
- практические занятия- 30 ч;
-контрольная работа-2ч.

МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обязательная аудиторная учебная нагрузка составляет 192 ч., в том числе:
-теоретическое обучение-54ч.
- практические занятия-138 ч;
-контрольная работа-2ч.

УП ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 132 часа;

ПП ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 216 часов.

Каждая рабочая программа МДК, УП и ПП включает 4 раздела:

В первом разделе «Общая характеристика рабочей программы» определяются: область применения программы, цели, задачи и количество часов, отведенное на освоение программы. Также первый раздел включает: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Второй раздел «Структура и содержание рабочей программы» определяет структуру и содержание рабочей программы: наименование разделов и тем, содержание учебного материала, объём, порядок изучения рабочей программы с учетом целей, задач.

Третий раздел «Условия организации и проведения» отражает:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Четвертый раздел «Контроль и оценка результатов» предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в устной форме, тестирования, экспертного наблюдения за ходом практического задания в рамках практических занятий, учебной практики, производственной практики; в письменной форме с использованием заданий различного уровня сложности (контрольные работы);

- промежуточный контроль в форме дифференцированного зачёта по МДК, зачетов по УП и ПП;

Форма итоговой аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.