

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж «ПетроСтройСервис»**

**Аннотации к рабочим программам –  
общепрофессиональный цикл,  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»  
на базе основного общего образования**

**Санкт- Петербург**

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания   |
|---|---|--|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01-07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | использовать лабораторное оборудование;<br>определять основные группы микроорганизмов;<br>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;<br>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;<br>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;<br>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд; | основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;<br>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>микробиологию основных пищевых продуктов;<br>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;<br>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>схему микробиологического контроля;<br>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>основные процессы обмена веществ в организме;<br>суточный расход энергии;<br>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>методики составления рационов питания |
|--|---|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 69          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                        | <b>66</b>   |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 34          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 32          |
| практические занятия (если предусмотрено)                     |             |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа  | 3           |
| <b>Промежуточная аттестация в форме ДЗ</b>                    |             |

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения   | Знания   |
|---|--|--|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | определять наличие запасов и расход продуктов;<br>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;<br>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;<br>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br>общие требования к качеству сырья и продуктов;<br>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;<br>методы контроля качества продуктов при хранении;<br>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;<br>виды снабжения;<br>виды складских помещений и требования к ним;<br>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;<br>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;<br>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;<br>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;<br>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;<br>правила оценки состояния запасов на производстве;<br>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |
|--|--|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 103         |
|   |             |
| <b>Объем образовательной программы</b>                        | 100         |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 66          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 34          |
| практические занятия (если предусмотрено)                     |             |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа  | 3           |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена                     |             |

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b> | <p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> | <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>водить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> |  |
|--|---|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 68          |
|   |             |
| <b>Объем образовательной программы</b>                        | <b>66</b>   |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 39          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 27          |
| практические занятия (если предусмотрено)                     |             |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа  | 2           |
| Промежуточная аттестация в форме ДЗ                           |             |

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания   |
|--|--|--|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b><br><b>ОК 11</b> | выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;<br>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;<br>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;<br>подачи блюд и напитков разными способами;<br>расчета с потребителями;<br>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания<br>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;<br>складывать салфетки разными способами;<br>соблюдать личную гигиену<br>подготавливать посуду, приборы, стекло<br>осуществлять прием заказа на блюда и напитки<br>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;<br>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;<br>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; | виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;<br>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;<br>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;<br>приемы складывания салфеток<br>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию<br>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла<br>сервировку столов, современные направления сервировки<br>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;<br>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;<br>приветствие и размещение гостей за столом;<br>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>способы подачи блюд;<br>очередность и технику подачи блюд и напитков; |



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;<br/>         соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/>         разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;<br/>         заменять использованную посуду и приборы;<br/>         составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы<br/>         обслуживать иностранных туристов<br/>         эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания<br/>         осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br/>         предоставлять счет и производить расчет с потребителями;<br/>         соблюдать правила ресторанного этикета;<br/>         производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;<br/>         готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p> | <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли<br/>         правила сочетаемости напитков и блюд;<br/>         требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br/>         способы замены использованной посуды и приборов;<br/>         правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;<br/>         информационное обеспечение услуг общественного питания;<br/>         правила составления и оформления меню,<br/>         обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> |
|--|---|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 69          |
| Объем образовательной программы                               | 63          |
| в том числе:  |             |
| теоретическое обучение  | 29          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     |             |
| практические занятия (если предусмотрено)                     | 34          |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -           |
| Самостоятельная работа  | 6           |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>              |             |

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания   |
|--|---|--|
| <b>ПК 1.1-1.4</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.7</b><br><b>ПК 4.1-4.6</b><br><b>ПК 5.1-5.6</b><br><b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b><br><b>ОК 11</b> | участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный 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 | 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 ресторанный 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 ресторанный бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в |

|  |   |
|--|---|
| <p>изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);<br/>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов<br/>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;<br/>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;<br/>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанный бизнес;<br/>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнес в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,<br/>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;<br/>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;<br/>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;<br/>управлять конфликтами и стрессами в организации;<br/>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> | <p>общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;<br/>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;<br/>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,<br/>учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;<br/>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;<br/>требования к реализации продукции общественного питания;<br/>количественный и качественный состав персонала организации;<br/>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;<br/>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;<br/>состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнес;<br/>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнес;<br/>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;<br/>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;<br/>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;<br/>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений,</p> |
|--|---|

|   |  |
|---|--|
| <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;<br/>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса<br/>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;<br/>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;<br/>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;<br/>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);<br/>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> | <p>уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;<br/>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;<br/>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;<br/>стили управления;<br/>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала<br/>правила делового общения в коллективе;<br/>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;<br/>понятие сегментация рынка;<br/>методы проведения маркетинговых исследований;<br/>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);<br/>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p> |
|---|--|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>98</b>   |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>98</b>   |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 56          |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | 42          |
| практические занятия (если предусмотрено)                            |             |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -           |
| контрольная работа   |             |

|   |  |
|---|--|
| Самостоятельная работа                    |  |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена |  |

### Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | использовать необходимые нормативно-правовые документы;<br>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;<br>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;<br>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;<br>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;<br>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;<br>организационно-правовые формы юридических лиц;<br>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;<br>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;<br>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;<br>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;<br>право социальной защиты граждан<br>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;<br>виды административных правонарушений и административной ответственности;<br>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 34                 |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 34                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 29                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | 5                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                            |                    |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -                  |
| контрольная работа   |                    |
| Самостоятельная работа   |                    |
| <b>Промежуточная аттестация в форме ДЗ</b>                           |                    |

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания   |
|---|---|--|
| <b>ПК 6.1-6.4</b><br><b>ОК 01</b><br><b>ОК 02</b><br><b>ОК 03</b><br><b>ОК 04</b><br><b>ОК 05</b><br><b>ОК 06</b><br><b>ОК 07</b><br><b>ОК 09</b><br><b>ОК 10</b><br><b>ОК 11</b> | <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>осуществлять поиск необходимой информации</p> | <p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p> |

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 113                |
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 104                |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 18                 |
| лабораторные занятия   | 86                 |
| практические занятия (если предусмотрено)                            |                    |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -                  |
| контрольная работа   | -                  |
| Самостоятельная работа   | -                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме ДЗ</b>                           |                    |



## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК  | Умения  | Знания  |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.4<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 09<br>ОК 10 | <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>ести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> | <p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 34                 |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 34                 |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 24                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                            | 10                 |
| практические занятия (если предусмотрено)                            |                    |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                        | -                  |
| контрольная работа   |                    |
| Самостоятельная работа   |                    |
| <b>Промежуточная аттестация в форме ДЗ</b>                           |                    |

## Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

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

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Компетенции                      | Уметь   | Знать  |
|----------------------------------|---|--|
| ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10 | организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>применять первичные средства пожаротушения;<br>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;<br>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;<br>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;<br>оказывать первую помощь пострадавшим | 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;<br>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>основы военной службы и обороны государства;<br>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;<br>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;<br>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;<br>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                     | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 71                 |
| <b>Объем образовательной программы</b>                        | 67                 |
| в том числе:  |                    |
| теоретическое обучение  | 19                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                     | 48                 |
| практические занятия (если предусмотрено)                     |                    |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -                  |
| контрольная работа  | -                  |
| Самостоятельная работа  | 4                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме ДЗ</b>                    |                    |