

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей учебных и производственных практик по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

№ п/п	Шифр	Наименование циклов, дисциплин	Аннотация к программе
	ОУД	Базовые дисциплины	
1.	ОУД.01	Русский язык	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Лашманова В.А., преподаватель первой квалификационной категории, Морозова А.С. преподаватель первой квалификационной категории, Ягудина Л.И. преподаватель Программа состоит из 7 разделов: 1.Вводный курс. 2. Язык и речь. 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография. 4. Лексика и фразеология. 5. Морфемика, словообразование, орфография 6. Морфология, орфография 7. Синтаксис, пунктуация. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 124 часа, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • фронтальный опрос • конспектирование • письменный ответ на вопрос • эссе на лингвистическую тему • ролевая игра в рамках учебной ситуации • комплексный анализ текста • конспектирование • сочинение-миниатюра • письмо по памяти • грамматический разбор • решение лингвистических задач • словарный диктант • устный ответ на вопрос • реферат • доклад • аннотация • словарная работа • анализ словарной статьи • подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы • корректорская правка текста выполнение упражнений Рубежный:

			• тестирование • изложение с элементом сочинения • диктант с грамматическим заданием Промежуточная аттестация в форме экзамена.
2.	ОУД.02	Литература	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Лашманова В.А., преподаватель 1 квалификационной категории, Ягудина Л.И. преподаватель. Программа состоит из 2 разделов: 1. Литература XIX века. 2. Литература XX века. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 160 часов, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный ответ на вопрос • конспектирование • аннотация • сжатый пересказ • диалог • чтение по ролям • дискуссия • письменный ответ на вопрос • диалог, полилог • цитирование • анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • сопоставительная характеристика персонажей • составление таблицы • обзор критической литературы • чтение стихотворения наизусть • письменный анализ стихотворения • работа со словарем литературоведческих терминов • составление опорных схем • выразительное чтение Рубежный: • тестирование • сочинение-рассуждение • изложение с элементом сочинения • сочинение-анализ эпизода Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
3.	ОУД.03	Иностранный язык	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка, Загородникова Я.В., преподаватель английского

			языка, Зубцова Л.К., преподаватель английского языка, Миронова Р.А., преподаватель английского языка, Морозова Л.Л., преподаватель английского языка Программа состоит из 9 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Иностранный язык – язык межличностного общения. 3. Хобби, досуг. 4. Описание человека. 5. Путешествие в страну изучаемого языка. 6. Моя Родина. 7. Человек и природа. Экологические проблемы. 8. Здоровье. 9. Научно-технический прогресс. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 160 часов, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: ▪ устный опрос ▪ фронтальный опрос ▪ выполнение грамматических заданий и упражнений ▪ составление диалога ▪ аудирование ▪ составление резюме • выполнение грамматических заданий и упражнений • изучающее чтение и перевод печатных изданий • пересказ текстов • личное письмо • словарный диктант • составление монолога • чтение и перевод печатных изданий • ролевая игра • беседа • рассказ разработка проекта (презентации) Рубежный: • составление монолога ▪ контрольная работа (выполнение грамматических упражнений) • контрольная работа (пересказ текста, выполнение грамматических заданий) • составление проекта, • грамматические упражнения Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОУД.04	Математика	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Аржанцева О.А., преподаватель первой квалификационной категории. Программа включает в себя 14 тем: 1. Введение. 2. Развитие понятия о числе. 3. Функции, их свойства и графики. 4. Тригонометрические функции. 5. Прямые и плоскости в пространстве. 6. Координаты и векторы. 7. Многогранники. Площадь поверхности. 8. Тела и поверхности вращения. 9. Степени и корни. 10. Показательная и логарифмическая функция. 11. Начала математического анализа. 12. Измерения в геометрии.

			13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей 14. Уравнения и неравенства. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 246 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • контрольная работа • графический диктант • анализ графиков функций • математический диктант • взаимоконтроль • сообщения • презентации • решения задач по алгоритму • выполнение заданий с комментарием • рефераты • решение проблемных задач • математический диктант • задания на построения сечений • изготовление моделей • измерение и вычисление площадей по моделям Рубежный: • тестирование • контрольная работа • зачетная работа • программируемые тесты • задачи из практической деятельности Промежуточная аттестация в форме экзамена.
4.	ОУД.05	История	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Савченко Р.А. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. История Древнего мира. 2. История средних веков. 3. Новое время. Становление индустриальной цивилизации. 4. Россия и мир в 1900- 1945 гг. 5. СССР и мировое развитие в период «холодной войны». Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 121 час, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: ▪ составление рассказа с использованием терминов ▪ защита рефератов

			▪ чтение карты ▪ формирование вопросов к репродукции, иллюстрации ▪ доклад ▪ составление плана ответа по теме ▪ фронтальная аналитическая беседа ▪ индивидуальный ответ у доски ▪ хронологический диктант ▪ работа с текстом и пропущенными датами ▪ работа с легендой карты ▪ соотнесение дат, событий, исторических личностей. ▪ составление плана ответа по теме ▪ диалог ▪ сравнительно-обобщающая таблица ▪ кроссворды ▪ составление хронологических таблиц ▪ терминологический диктант ▪ определение значений ▪ ранжирование по значимости Рубежный: ▪ терминологический диктант ▪ тестирование ▪ контрольный срез знаний Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
5.	ОУД.06	Физическая культура	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 7 разделов: 1.Вводно коррективный курс. 2. Легкая атлетика. 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание. 7. Виды спорта по выбору. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: - 121 час, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • сдача контрольных нормативов Рубежный: • сдача зачетных нормативов Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.
6.	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 4 разделов: 1. Государственная система обеспечения безопасности населения. 2 Основы обороны государства и воинская обязанность. 3. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 4. Основы медицинских знаний.

			Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы - 74 часа, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • выполнение практических действий по сигналам оповещения • действовать в условиях чрезвычайных ситуаций (объектовая тренировка) • выполнять эвакуационные мероприятия (объектовая тренировка) • выполнять практические действия по использованию средств индивидуальной защиты • ролевая игра по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС • прием контрольных нормативов по общефизической подготовке в рамках соревнований • прыжки с места в длину • подтягивание на перекладине • бег на короткие дистанции • бег на средние и длинные дистанции • прием контрольных нормативов по военно-прикладной подготовке • преодоление полосы препятствий • метание гранаты • стрельба из пневматической винтовки • неполная разборка и сборка (АК – 74) Рубежный: • тестирование • реферат • создание мультимедийных презентаций Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОУД.08	Астрономия	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Кашапова З.Т. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. История развития астрономии. 2. Устройство Солнечной системы. 3. Строение и эволюция Вселенной. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 40 часов, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • использование справочной литературы • решение задач

			• заполнение таблиц • химический диктант; • проверочная работа; • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • использование справочной литературы • решение генетических задач • заполнение таблиц Рубежный: • тестирование с разноуровневыми заданиями • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОУД.09	Химия	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3 Аналитическая химия. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: - 120 часов, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • химический диктант • тестирование • решение задач • решение экспериментальных задач • анализ и оценка результатов ЛПЗ создание электронных презентаций • семинар • самостоятельная работа по характеристике элемента по его положению в Периодической системе химических элементов Менделеева • решение задач по химическим формулам и уравнениям реакций • самостоятельная работа по составлению уравнений реакций (цепочка превращений) • проверочная работа • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • решение задач на скорость химических реакций • проверочная работа по составлению уравнений ОВР, РИО Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена.
	ОУД.10	Биология	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 8 разделов: 1. Клетка - единица живого. 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов. 3.

			Основы генетики и селекции. 4. Эволюционное учение. 5. Происхождение и развитие жизни на Земле. 6. Происхождение человека. 7. Экосистемы. 8. Биосфера и окружающая среда. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: - 84 часа, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • терминологический диктант • составление опорных схем и таблиц • заполнение таблиц • составление словаря терминов Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОУД.11	Информатика	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Панкова Н.В. преподаватель информатики, высшая кв. категория, Кашапова З.Т. преподаватель информатики 1 квалификационная категория, Валиева Г.Р. преподаватель информатики 1 квалификационная категория, Программа состоит из 5 разделов: 1. Информационная деятельность человека 2. Информация и информационные процессы. 3. Средства информационных и коммуникационных технологий. 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов. 5. Телекоммуникационные технологии. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 112 часов, в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • использование справочной литературы • решение задач • заполнение таблиц • химический диктант; • проверочная работа; • решение расчетных и экспериментальных задач по различным типам • использование справочной литературы • решение генетических задач • заполнение таблиц

			Рубежный: • тестирование с разноуровневыми заданиями • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОУД.12	Родной язык	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы 1 квалификационной категории, Мазитова Р.Р., преподаватель родного языка и литературы 1 квалификационной категории, Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Республика Татарстан. 3. Татарский язык в повседневной жизни. 4. Казань – столица РТ. 5. Искусство и татарская литература. 6. Среднее профессиональное образование. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 114 часов в том числе: Текущий: • доклад; • рассказ студента • диалог, полилог • личное и деловое письмо • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа) Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
17.	ОГСЭ.01	Основы философии	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Хузина Г.Ф. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Вводный курс. 2. Становление и развитие философии. 3. Теория и методология. Систематический курс философии. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 58 часов , в том числе: - самостоятельная работа – 10 часов . Текущий: • философское письмо • доклад, беседа • анализ текста, схемы • фронтальный опрос • работа с источником

			• составление конспекта • заполнение таблицы • выполнение проекта • реферативная работа студентов по предполагаемой тематике • эссе • составление глоссария • понятийный диктант • программированный контроль • составление кроссворда Рубежный: • терминологический диктант • исследовательская работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
18.	ОГСЭ.02	История	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Табарова Е.В. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Вводно-коррективный курс 2. Модернизационные процессы в мире в конце XX века. 3. Российская Федерация в 90-е гг. XX века. 4. Мир в начале XXI века. 5. Россия в начале XXI века. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 66 часов, в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Текущий: • защита рефератов • чтение карты • работа над текстом с ошибками • формирование вопросов к карте, иллюстрации. • доклад • составление плана ответа по теме • фронтальная аналитическая беседа • индивидуальный ответ у доски • хронологический диктант. • работа с текстом с пропущенными датами • работа с легендой карты • соотнесение дат, событий, исторических личностей. Рубежный: • тестирование • контрольный срез Промежуточная аттестация в форме экзамена.
20.	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка, Загородникова Я.В., преподаватель английского

		деятельности языка, Зубцова Л.К., преподаватель английского языка, Миронова Р.А., преподаватель английского языка, Морозова Л.Л., преподаватель английского языка Программа состоит из 11 разделов: 1. Моя будущая специальность. 2. Технологическое оборудование. 3. Безопасность на рабочем месте. 4. Названия продуктов питания и характеристики блюд. 5. Сервировка стола и обслуживание. 6. Диетическое питание. 7. Кухня народов мира. 8. Карьера в сфере общественного питания. 9. Предприятия общественного питания. 10. Деловая поездка за рубеж. 11. Профессиональное общение. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 228 часов, в том числе: - самостоятельная работа – 52 часа. Текущий: • устный опрос • фронтальный опрос • выполнение грамматических заданий и упражнений • составление диалога • аудирование • чтение и перевод печатных изданий (изучающее) • пересказ текстов • написание личного письма • словарный диктант • выполнение заданий и упражнений по грамматике • составление монолога • ролевая игра Рубежный: • контрольная работа (составление монолога, выполнение грамматических упражнений) • составление диалога • контрольная работа (выполнение грамматических заданий) • тестирование • составление проектов о путешествиях • разработка проекта • выполнение грамматических упражнений Промежуточная аттестация в форме экзамена.	
21.	ОГСЭ.04	Физическая культура Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Федоров Д.М. преподаватель высшей квалификационной категории, Коба В.Д. преподаватель., Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры Программа состоит из 6 разделов: 1. Вводно-коррективный курс. 2. Легкая атлетика 3. Лыжная подготовка. 4. Гимнастика. 5. Спортивные игры. 6. Плавание. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и	

			дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 174 часа в том числе: Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • сдача контрольных нормативов Рубежный: • сдача зачетных нормативов Промежуточный в форме зачета. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета.
	ОГСЭ.05	Психология общения	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Лисицына Е.Н. преподаватель. Программа состоит из 2 разделов: 1. Основные закономерности процесса общения. 2. Практические аспекты общения. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы:– 44 часа, в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Текущий: • устный опрос Рубежный: • тестирование • контрольный срез Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ОГСЭ.06	Татарский язык делового общения	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Гафиятуллина Э.И., преподаватель татарского языка и литературы 1 квалификационной категории, Мазитова Р.Р., преподаватель татарского языка и литературы 1 квалификационной категории, Абдрахимова А.А., преподаватель татарского языка и литературы. Программа состоит из 3 разделов: 1. Деловые бумаги. 2. Применение компьютера в области делового татарского языка. 3. Основы профессионального мастерства. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 58 часов в том числе: - самостоятельная работа – 10 часов. Текущий: • доклад; • рассказ студента • диалог, полилог • личное и деловое письмо • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа) Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

22.	ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Лашманова В.А., преподаватель русского языка и литературы 1 кв. категории, Ягудина Л.И., преподаватель русского языка и литературы, Морозова А.С., преподаватель русского языка и литературы 1 кв. категории. Программа состоит из 8 разделов: 1. Вводный курс. 2. Фонетика. 3. Лексика и фразеология. 4. Словообразование 5. Части речи. 6. Синтаксис 7. Нормы русского правописания. 8. Текст. Стили речи. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы:– 66 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Текущий: • доклад; • тестирование • конспектирование • декламация поэтических текстов • анализ стихотворения на наличие выразительных средств фонетики • грамматический разбор • тестирование. • разбор лексических и фразеологических единиц • терминологический диктант • тестирование • сочинение на лингвистическую тему • анализ словарной статьи • грамматический разбор • редактирование текстов • устный ответ • морфемный / словообразовательный разбор Рубежный: • контрольная работа • тестирование Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
23.	ОГСЭ.08	Семьеведение	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Лисицына Е.Н. преподаватель. Программа состоит из 2 разделов: 1. Брак как основа семьи. 2. Семья – как главная человеческая ценность. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы:– 30 часа, в том числе: Текущий: • устный опрос Рубежный:

			• тестирование • контрольный срез Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ЕН	Математический и общий естественно-научный цикл	
24.	ЕН.01	Математика	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Валиева Г.Р. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Математический анализ. 2. Основы теории вероятности и математической статистики. 3. Численные методы. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 54 часа в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • фронтальный опрос • математический диктант • подготовка докладов • решение задач • проблемные задачи • терминологический диктант • отзывы, характеристики, рекомендации с мест практики Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Глумова Н.П. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Особенности взаимодействия общества и природы. 2. Правовые и социальные вопросы природопользования. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: – 38 часов в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование

			• тестирование • презентации • решение экологических задач • наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
25.	ЕН.03	Химия	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:– 124 часа в том числе: - самостоятельная работа – 18 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • решение задач • решение экспериментальных задач • анализ и оценка результатов ЛПЗ • контрольная работа • создание электронных презентаций • семинар • химический диктант • самостоятельная работа по составлению уравнений реакций • решение задач на скорость химических реакций Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена.
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	
26.	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Глумова Н.П., преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 2 разделов: 1. Основы микробиологии. 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: – 66 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий:

			• беседа • заполнение таблиц • фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • программированный контроль • построение схем устный • ответ на вопрос • подготовка сообщений, докладов, рефератов • электронные презентации • построение схем Рубежный: • тестирование Промежуточная аттестация в форме экзамена.
27.	ОП.02	Физиология питания	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Куликова М.А. преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Основы физиологии человека. 2. Обмен веществ и энергии. 3. Основные пищевые вещества и их энергетические пластические и регуляторные функции. 4. Основные принципы рационального питания. 5. Лечебное питание. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:– 38 часов в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • тестирование • биологический диктант • фронтальный опрос • создание презентаций • рефераты • сообщения • использование справочной литературы • решение расчетных задач • биологический диктант • составление меню Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
28.	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Строкова О.Г. преподаватель высшей квалификационной категории.

			Программа состоит из 3 разделов: 1. Товароведение продовольственных товаров 2. Организация производства на предприятии общественного питания 3. Организация учета запасов продуктов в кладовой предприятия общественного питания. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:— 82 часа в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • лабораторно-практическая работа • самостоятельная работа • опрос • письменный ответ на вопрос • презентация • тестирование • устный ответ на вопрос • терминологический диктант • конспектирование • составление таблиц • составление опорных схем • доклад • составление аннотаций Рубежный: • контрольная работа Промежуточная аттестация в форме экзамена.
29.	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчики: Панкова Н.В. преподаватель высшей квалификационной категории, Кашапова З.Т. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Информация и информатизация. 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности. 3. Компьютерные комплексы и сети. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 106 часов в том числе: - самостоятельная работа – 20 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • фронтальный опрос • решение ситуационных задач • подготовка сообщений • демонстрация готового проекта.

			• тестирование • защита выполненной работы • демонстрация и защита выполненной работы • информативный диктант • демонстрация готового проекта Рубежный: • тестирование • информативный диктант Промежуточная аттестация в форме экзамена.
30.	ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Еркина С.А. преподаватель первой квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. Право и законодательство. 2. Право и экономика. 3. Труд и социальная защита. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы:– 68 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • оценка правильности использования нормативных документов • оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач • устный и письменный контроль по тестам • проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности • контрольная работа • исследовательская работа • выполнение проекта Рубежный: • тестирование, решение ситуационных задач Промежуточная аттестация в форме экзамена.
31.	ОП.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Зиляева А.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, Кабирова Р.С. преподаватель. Программа состоит из 3 разделов: 1. Основы экономики. 2. Основы менеджмента. 3 Основы маркетинга. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 92 часа в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование

			• рефераты • карточки-задания • тестирование • индивидуальные задания • доклады • защита материалов, презентаций • практическая работа • терминологический диктант Рубежный: • контрольная работа с многоуровневыми заданиями Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
32.	ОП.07	Охрана труда	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. 2. Правовые и организационные основы охраны труда. 3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. 4. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. 5. Техника безопасности. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:– 36 часов в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • конспектирование • тестирование • экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ Рубежный: • тестирование Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
33.	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Сафиуллина Т.А. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 3 разделов: 1. государственная система обеспечения безопасности населения 2. основы обороны государства 3. Основы медицинских знаний. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 76 часов в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устные выступления на занятиях

			• фронтальный опрос • письменный ответ на вопрос Рубежный: • тестирование • контрольная работа • решение учебной ситуации Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
34.	ОП.09	Учет и калькуляция в общественном питании	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Еркина С.А. преподаватель 1 квалификационной категории. Программа состоит из 5 разделов: 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета. 2. Хозяйственные вычисления. 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании. 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе. 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:– 72 часа в том числе: - самостоятельная работа – 12 часаов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • работа с первичными документами • упражнения на расчет выхода сырья, п/ф и готовых изделий • решение задач • заполнение схем, таблиц • составление калькуляции на различные виды блюд • проверка правильности заполнения калькуляционных карточек • тестовый контроль • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • составление учетно- отчетной документации • оформление и характеристика документов отражающих работу производства • проверка правильности заполнения учетных документов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
37.	ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Калганова Ю.В. преподаватель высшей квалификационной категории, Хабибуллина Ю.В. преподаватель. Программа состоит из 6 разделов: 1. Характеристика процесса обслуживания. 2. Торговые помещения предприятий питания. 3. Назначение столовой посуды, приборов и столового белья. 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания. 5. Этапы организации обслуживания. 6. Классификация приемов и банкетов и их обслуживание.

			Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: – 86 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • конспектирование • устный и письменный ответ • составление графических схем и заполнение таблиц • выполнение ЛПЗ Рубежный: • тестирование • реферат о современном оборудовании • инструкция по безопасным правилам эксплуатации оборудования Промежуточная аттестация в форме экзамена.
	ОП.11.	Техническое оснащение и организация рабочих мест	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Строкова О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории. Программа состоит из 4 разделов: 1. Основное механическое оборудование предприятий питания. 2. Основное тепловое оборудование предприятий питания. 3. Основное холодильное оборудование предприятий питания. 4. Изучение основных правил организации рабочего места. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: – 98 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • конспектирование • устный и письменный ответ • составление графических схем и заполнение таблиц • выполнение ЛПЗ Рубежный: • тестирование • реферат о современном оборудовании • презентация современного технологического оборудования • инструкция по безопасным правилам эксплуатации оборудования Промежуточная аттестация в форме экзамена.
39.	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	Рекомендуемое количество часов на освоение программы: – 234 часа в том числе: - самостоятельная работа – 24 часа. Учебная практика: 72 часа. Производственная практика: 36 часов.

		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
40.	МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения Программа состоит из 2 разделов: 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: 120 часов в том числе: - самостоятельная работа – 24 часа. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: Текущий: • беседа • диалог • задание в тестовой форме по темам раздела • практические занятия: товароведная характеристика рыбы, мяса и птицы. Оценивание и контроль качества и безопасности сырья органолептическим способом; контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий; составленных критериев оценки качества прод. товаров (по заданию преподавателя); обсуждение результатов изученного ассортимента рыбных и мясных товаров, распознавание отдельных видов рыб и семейств; анализ показателей качества сырья из рыбы, мяса, птицы по стандартам и методов хранения сырья из рыбы, мяса, птицы в предприятиях общественного питания (после задания на учебную практику) практические занятия: правильность подбора инвентаря, инструментов, оборудования. Вычерчивание схемы рабочего места в заготовочных цехах задание в тестовой форме по темам раздела контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий; составления инструкционной карты по правилам эксплуатации одного из вида оборудования; презентаций современного технологического оборудования. лабораторно-практические занятия: органолептическая оценка качества полуфабрикатов контроль самостоятельной работы с помощью: заданий в тестовой форме; собеседования; выполнения инд. заданий; составления алгоритма последовательности и правил обработки рыбы, мяса, птицы для сложных блюд; схем разделки мясных туш; составления презентаций алгоритма приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями.

			Промежуточная аттестация в форме экзамена.
41.	ПМ.01	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения Программа состоит из 9 тем: 1 Технологический процесс механической обработки десертных, экзотических и редких видов овощей; подготовка овощей к фаршированию (помидоры, перцы болгарские, шампиньоны) 2 Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нузет и т.п.) 3 Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: дарн, тронтон, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гузон 4 Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, кнели 5 Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Приготовление полуфабриката: кальмары, фаршированные 6 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции 7 Технологический процесс обработки и подготовки субпродуктов (языков, мозгов, семенников) для приготовления сложной кулинарной продукции. 8 Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Подготовка полуфабрикатов к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом. 9 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные. Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа.
42.	ПМ.01	Производственная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Худакова Л.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения Программа состоит из 5 тем: 1 Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Предохранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов 2 Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный 3 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбиф, буженина, стейк, рулет из телятины 4 Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные) Рекомендуемой количество часов на освоение программы 36 часов.
43.	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления,	Рекомендуемой количество часов на освоение программы:– 532 часа в том числе: - самостоятельная работа – 24 часа. Учебная практика: 72 часа.

		оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика: 144 часа. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
44.	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф, мастер производственного обучения, первая кв. категория Программа включает в себя 2 раздела: 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 310 часов в том числе: - самостоятельная работа – 24 часа Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
52.	ПМ.02	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф, мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 9 тем:

			1 Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского 2 Приготовление и подача национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная 3 Приготовление и подача прозрачных супов (консоме) с гарниром 4 Приготовление и подача супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, 5 Приготовление и подача рататуя, фаршированных помидоров, баклажанов 6 Приготовление и подача ризотто. Приготовление пасты «Карбонара», пасты «Болоньезе», яиц-пашот. 7 Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами 8 Приготовление и подача рулетиков из рыбы, судака фаршированного 9 Приготовление и подача котлеты по-киевски, рулетиков из курицы, тимбала из курицы Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа. Промежуточная аттестация в дифференцированного зачета.
53.	ПМ.02	Производственная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф, мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 19 тем: 1 Организация процесса приготовления и подачи сложных заправочных супов, супов-пюре с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. 3 Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики 4 Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики 5 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента 6 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из крупяных масс (поленты, пудинги, оладья), из макаронных изделий (лазаньи, канелони) 7 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из бобовых 8 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра 9 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок муки разнообразного ассортимента 10 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента 11 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья 12 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из жареного мяса, мясopодуKтов сложного ассортимента 13 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из запеченного мяса, мясopодуKтов сложного ассортимента 14 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы)

			15 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента 16 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента 17 Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) 18 Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции) 19 Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции) Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 144 часа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
54.	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 308 часов в том числе: - самостоятельная работа – 18 часов. Учебная практика: 36 часов. Производственная практика: 108 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
55.	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа включает в себя 2 раздела: 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 158 часов в том числе: - самостоятельная работа – 18 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант

			• составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
56.	ПМ.03	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 5 тем: 1. Ознакомление с требованиями организации работы в холодном цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных соусов, холодных блюд и закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и подача бутербродов «Канapé», коктейльных бутербродов. 2. Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф» салат «Капрезе»); приготовление холодных соусов сложного ассортимента. 3. Приготовление и подача салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья). 4. Приготовление и подача холодных закусок сложного ассортимента (паштета, муссы). 5. Приготовление и подача холодных блюд сложного ассортимента (рулетики из филе рыбы, рулет куриный, галантин, рулетики из мяса). Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы 36 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
57.	ПМ.03	Производственная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 15 тем: 1. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени. 3. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики. 4. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 5. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 6. Организация процесса приготовления и подачи сложных салатов-коктейлей с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 7. Организация процесса приготовления

			теплых салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 8. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 9. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 10. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 11. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 12. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 13. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 14. Организация процесса приготовления и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 15. Организация процесса приготовления и отпуска холодных закусок сложного ассортимента зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 108 часов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
58.	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 212 часов в том числе: - самостоятельная работа – 18 часов. Учебная практика: 72 часа. Производственная практика: 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
59.	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Абдрахманова Э.Ф., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 2 разделов: 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

			Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 62 часа в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
60.	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Абдрахманова Э.Ф., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа включает в себя 1 раздел: Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 36 часов в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов

			Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
61.	ПМ.04	Учебная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Абдрахманова Э.Ф., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 9 тем: 1. Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 2. Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса. 3. Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета, бланманже. 4. Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова». 5. Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного. Приготовление и подача десертов фондю, десертов с приемами фламбе. 6. Приготовление и подача шербетов, молочных коктейлей. 7. Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового. 8. Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао. 9. Приготовление и подача горячего шоколада, кофе. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
62.	ПМ.04	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Абдрахманова Э.Ф., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 5 тем: 1. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов. 2. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины). 3. Организация процесса приготовления и подачи сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни). 4. Организация процесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 5. Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 36 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
63.	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 388 часов в том числе: - самостоятельная работа – 18 часов. Учебная практика: 72 часа. Производственная практика: 72 часа. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
64.	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н. преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория Программа состоит из 2 разделов: 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 182 часа в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
	МДК.05.02	Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н. преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория Программа состоит из 1 раздела: Эстетика и дизайн кондитерских изделий. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: 56 часов в том числе: - самостоятельная работа – 6 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля:

			Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
65.	ПМ.05	Учебная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н. преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория Программа состоит из 10 тем: 1. Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и оформление праздничного хлеба, халлов. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема масляного, заварного, различных помад. Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепесток). 3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами: булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом. 4. Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.). 5. Приготовление бисквитного фруктового пирожного (буше), приготовление миниатюрных пирожных (птифур). 6. Приготовление шоколадно-апельсинового торта, воздушного торта «Меренга» с фруктами. 7. Приготовление медового торта. 8. Приготовление заварного теста: кольцо воздушное, профитроли с кремом. 9. Приготовление торта «Слоеный с кремом». 10. Приготовление торта «Киевский», торта «Чайная роза» Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
66.	ПМ.05	Производственная практика	Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н. преподаватель специальных дисциплин, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа состоит из 11 тем: 1. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 2. Организация процесса приготовления кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу»,

			йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 3. Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 4. Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 5. Организация процесса приготовления пирожного бисквитных, бисквитных фруктово-желейных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 6. Организация процесса приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка любительская» на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 7. Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 8. Организация процесса приготовления белково-воздушного теста. Приготовление макарони ванильных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 9. Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 10. Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). 11. Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
67.	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 178 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Учебная практика: 36 часов. Производственная практика: 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.
68.	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Калганова Ю.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория. Программа включает в себя 2 раздела: 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 100 часов в том числе: - самостоятельная работа – 12 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий:

			- устный опрос - терминологический диктант - составление конспектов - заполнение схем, таблиц - работа с нормативной документацией - оформление и проверка первичных документов практические задания - решение ситуационных заданий - упражнения - ролевые игры - составление логических структур - оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: - контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме курсовой работы, дифференцированного зачета.
69.	ПМ.06	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Калганова Ю.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория. Программа включает 4 тем: 1. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений. 2. Оперативное планирование производства работы производства. 3. Оперативное планирование производства работы производства. 4. Организация работы трудового коллектива. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 36 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
70.	ПМ.06	Производственная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, Калганова Ю.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория. Программа включает 4 тем: 1. Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация. 2. Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация. 3. Организация труда и управления на предприятии практики. 4. Основные экономические показатели деятельности предприятия практики. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 36 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего	Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 564 часа в том числе: - самостоятельная работа – 34 часа. Учебная практика: 216 часов. Производственная практика: 72 часа. Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.

		Повар, Кондитер)	
	МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа включает в себя 14 разделов: 1. Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой холодной кулинарной продукции. 2. Изучение технологии приготовления холодной кулинарной продукции. 3. Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой. 4. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов горячей кулинарной продукции. 5. Технология приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. 6. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий. 7. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. 8. Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем. 9. Изучение технологии приготовления бульонов и отваров, простых супов. 10. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. 11. Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. 12. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы. 14. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, простых горячих напитков. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 166 часов в том числе: - самостоятельная работа – 20 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
	МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа включает в себя 4 разделов: 1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. 2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. 3. Технология приготовления основных мучных кондитерских

			изделий. 4. Технология приготовления и оформления тортов и пирожных. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемое количество часов на освоение программы: максимальная учебная нагрузка – 104 часа в том числе: - самостоятельная работа – 14 часов. Программой предусмотрены следующие формы контроля: Текущий: • устный опрос • терминологический диктант • составление конспектов • заполнение схем, таблиц • работа с нормативной документацией • оформление и проверка первичных документов практические задания • решение ситуационных заданий • упражнения • ролевые игры • составление логических структур • оставление инструкций, алгоритмов Рубежный: • контрольная работа с разноуровневыми заданиями. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
	ПМ.07	Учебная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа включает 30 тем: Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты). 2. Приготовление, оформление и подача бутербродов, канапе. 3. Приготовление, оформление и подача сельди с гарниров, салатной заправки. 4. Приготовление, оформление и подача винегрета овощного и горчицы столовой. 5. Приготовление, оформление и подача картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри. 6. Приготовление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшенная с тыквой; макарон отварных с маслом, томатом, с сыром. 7. Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального, фаршированного различным фаршем. 8. Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников. 9. Приготовление, оформление и подача мясного, мясокостного бульона. Супы заправочные: щи с картофелем, борщ. 10. Приготовление куриного бульона, приготовление грибного отвара, рыбного бульона, супов: грибного, уха рыбацкая, молочных. 11. Приготовление, оформление и подача. Соус белый основной и его производные; грибной, соус сметанный, молочный. 12. Приготовление, оформление и подача. Соус красный и его производные. 13. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки. 14. Приготовление, оформление и подача «Рыба, жаренная по-ленинградски», рыбы в тесте жареной, запеченной в сметанном соусе. 15. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление и подача: котлеты, биточки с гарниром. 16. Приготовление натурально-рубленной массы и

			полуфабрикатов из нее. Приготовление и подача бифштекса, шницеля, фрикаделек. 17. Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом. 18. Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром. 19. Приготовление и подача рагу, чахохбили. 20. Приготовление, оформление и подача яблок, жареных в тесте, шарлотки яблочной. 21. Приготовление, оформление и подача чая, кофе, какао. 22. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная. 23. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлот», крем белковый заварной. 24. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенны, пироги со сладкой начинкой. 25. Приготовление хлеба из дрожжевого теста, хлеба круглого. 26. Приготовление песочного полуфабриката: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное. 27. Приготовление пресно-сдобного теста, сочни с творогом, пирог с ягодами. 28. Приготовление бисквита основного: рулет фруктовый. 29. Приготовление заварного полуфабриката, профитроли, трубочки из заварного теста, волованов. 30. Приготовление пряничного полуфабриката: коржики молочные. Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 216 часов. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.
	ПМ.07	Производственная практика	Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС Разработчик: Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Тицкая И.С., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория. Программа включает 10 тем: 1. Ассортимент холодных закусок и блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного. 2. Ассортимент первых блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная. 3. Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача: рыбы жаренной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное). 4. Ассортимент мясных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов. 5. Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача котлеты по-киевски, шницель по столичному. 6. Ассортимент сладких блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом. 7. Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное. 8. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный. 9. Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке. 10. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники. Рекомендуемой количество часов на освоение программы 72 часа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.