

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 64 часа, в том числе 64 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по очной форме обучения, в т.ч по заочной форме обучения 12 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 102 часа, в том числе 102 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по очной форме обучения, в т.ч по заочной форме обучения 18 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 64 часа, в том числе 64 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по очной форме обучения, в т.ч по очной форме обучения 14 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.04 Организация обслуживания
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 76 часов, в том числе 70 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по очной форме обучения, по заочной форме обучения 16 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 106 часов, в том числе 100 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения, по заочной форме обучения 22 часа.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе.

Общий объем дисциплины 34 часа, в том числе 34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения, по заочной форме обучения 10 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной
деятельности
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 106 часов, в том числе 100 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения, по заочной форме обучения 12 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.08 Охрана труда
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 68 часов, в том числе 68 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения, по заочной форме обучения 8 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе.

Общий объем дисциплины 68 часов, в том числе 68 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем при очной форме обучения, по заочной форме обучения 6 часов.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.10 Метрология и стандартизация
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе.

Общий объем дисциплины 32 часа, в том числе 32 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем.

Программа содержит:

- I. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- II. Структуру и содержание дисциплины
- III. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- IV. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

Аннотация
рабочей программы
дисциплины ОП.11 Основы финансовой грамотности
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе.

Общий объем дисциплины 36 часов, в том числе 36 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по очной форме обучения, по заочной форме обучения 16 ч.

Программа содержит:

- V. Пояснительная записка рабочей программы дисциплины
- VI. Структуру и содержание дисциплины
- VII. Условия реализации рабочей программы дисциплины
- VIII. Контроль и оценку результатов усвоения дисциплины

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля**

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

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 01 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; УП.02 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе, учебная практика проходит на 2 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 2 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 232 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.01.01 – 34 часа; 32 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 01.01;

МДК.01.02 – 54 часа; 50 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 01.02;

на учебную практику – 72 часа; на производственную практику – 72 часов.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 10 ч.

Лабораторные практические занятия 12ч.

МДК 01.01-4 ч.; МДК 01.02 – 6 ч.

Домашние контрольные работы 2 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.01 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля**

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

для специальности 43.02.015 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 02 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе, учебная практика проходит на 3 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 3 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 380 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе:

МДК.02.01 – 36 часов; 34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 01.01;

МДК.02.02 – 128 часов; 118 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 02.02;

на учебную практику – 72 часа; на производственную практику – 144 часа.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 22 ч.; Лабораторные практические занятия 14ч.; МДК 02.01-12 ч.; МДК 02.02 –10 ч.

Домашние контрольные работы 2 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.02 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 03 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; УП.03 Учебная практика; ПП.03 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 3 курсе, учебная практика проходит на 3 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 3 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 232 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.03.01 – 36 часов; 34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 03.01;

МДК.03.02 – 52 часа; 50 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 03.02;

на учебную практику –36 часов; на производственную практику – 108 часов.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 18 ч.; Лабораторные практические занятия 20ч.; МДК 03.01-10 ч.; МДК 03.02 –8 ч.

Домашние контрольные работы 2 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.03 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
и форм обслуживания**

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 04 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; УП.04 Учебная практика; ПП.04 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 198 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.04.01 – 36 часов; 34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 04.01;

МДК.04.02 – 60 часов; 56 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 04.02;

на учебную практику – 36 часов;

на производственную практику – 72 часа.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 20 ч.; Лабораторные практические занятия 14ч.; МДК 04.01-16 ч.; МДК 04.02 –4 ч.

Домашние контрольные работы 2 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.04 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 05 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; УП.05 Учебная практика; ПП.05 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 336 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.05.01 – 36 часов; 34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 05.01;

МДК.05.02 – 120 часов; 110 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 05.02;

на учебную практику – 72 часа;

на производственную практику – 108 часов.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 40 ч.; Лабораторные практические занятия 8ч.; МДК 05.01-20 ч.; МДК 05.02 –20 ч.

Домашние контрольные работы 2 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.05 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персонала**

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 06 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала; ПП.06 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 226 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.06.01 – 118 часов;

108 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 06.01;

на производственную практику – 108 часов.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 18 ч.; Лабораторные практические занятия 4ч.; МДК 06.01-18 ч.;

Домашние контрольные работы 1 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.01 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)
для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 07 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК07.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции; МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; УП.02 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 2 курсе, учебная практика проходит на 2 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 2 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 798 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.07.01 – 248 часов;

236 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 01.01;

МДК.07.02 – 154 часа;

148 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 07.02;

на учебную практику – 108 часов по 07.01; 108 часов по 07.02;

на производственную практику – 72 часа по 07.01; 108 часов по 07.02.

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 14 ч.; Лабораторные практические занятия 26ч.; МДК 07.01-8 ч.; МДК 07.02 –6 ч.

Домашние контрольные работы 2 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.07 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**Аннотация
рабочей программы
профессионального модуля
ПМ 08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе ФГОС СПО и примерной программы учебной дисциплины, входящей в примерную основную образовательную программу специальности Федерального реестра программ СПО.

Профессиональный модуль ПМ. 08 входит в профессиональный учебный цикл и состоит из следующих элементов: МДК 08.01 Способы поиска работы, трудоустройства; МДК 08.02. Основы предпринимательства, открытие собственного дела; УП.08 Учебная практика.

По учебному плану ГБПОУ «ЮТТ» изучается на 4 курсе, учебная практика проходит на 4 курсе, производственная практика (по профилю специальности) проходит на 4 курсе.

Рабочая программа профессионального модуля рассчитана на 108 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе :

МДК.08.01 – 36 часов;

34 часа работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 08.01;

МДК.08.02 – 36 часов;

34 часов работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем на МДК. 08.02;

на учебную практику – 36 часов;

По заочной форме обучения всего:

Обзорные установочные занятия 32 ч.; Лабораторные практические занятия 4ч.; МДК 08.01-16 ч.; МДК 08.02 –16 ч.

Домашние контрольные работы 1 (ед)

Профессиональный модуль ПМ.08 содержит:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля