ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) на получение среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**,** а также реализации специальных условий:

* повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
* формирование в техникуме толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, и определяет объем и содержание образования по специальности среднего профессионального образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - АОП) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.**

**Используемые термины, определения, сокращения**

*Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья -* физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого- медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

*Инвалид -* лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

*Инклюзивное образование -* обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

*Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования -* программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

*Адаптационная дисциплина -* это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

*Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида -* разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

*Индивидуальный учебный план -* учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

*Специальные условия для получения образования -* условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена.

1. **Порядок разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная образовательная программа разработана в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида).

Адаптированная образовательная программа - ППССЗ - предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательного;
* общего гуманитарного и социально-экономического;
* математического и общего естественнонаучного;
* адаптационного;
* профессионального;

и разделов:

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин:

Адаптивные информационные и коммуникационные технологии Основы интеллектуального труда

Психология личности и профессиональное самоопределение Коммуникативный практикум

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,

Все учебные циклы (кроме адаптационного) и разделы реализуются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в объемах, установленных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.Общие положения

* 1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
  2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы
  3. Требования к абитуриенту

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
   1. Область и объекты профессиональной деятельности
   2. Виды деятельности и компетенции
2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
   1. Учебный план
3. Календарный учебный график
4. Рабочие программы дисциплин
5. Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического

учебного цикла

1. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОГСЭ.01 Основы философии
2. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОГСЭ.02 История
3. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
4. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОГСЭ.04 Физическая культура
5. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОГСЭ.05 Психология общения
6. Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла
7. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ЕН.01 Химия
8. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ЕН.02 Экологические основы природопользования
9. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла
10. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 АД Основы интеллектуального труда
11. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 АД Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
12. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 АД Психология личности и профессиональное самоопределение
13. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 3АД Коммуникативный практикум
14. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 АД Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
15. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла
16. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.01 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
17. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
18. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
19. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.04 Организация обслуживания
20. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг
21. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
22. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельностиРабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.08 Охрана труда
23. Рабочая программа дисциплины 43.02.15 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
24. Рабочие программы профессиональных модулей
25. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
26. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
27. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодны блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
28. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
29. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
30. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала
31. Рабочая программа профессионального модуля 43.02.15 ПМ.07 Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер и Пекарь
32. Рабочие программы практик
33. Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практик.
34. Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

3.10. Программа государственной итоговой аттестации.

1. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.
   1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.
   2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья.
2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
   1. Кадровое обеспечение.
   2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
   3. Материально-техническое обеспечение.
   4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
   5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

.

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. **Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения адаптированной программы подготовки специалистов

среднего звена базовой подготовки по специальности 43.02.15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| На базе | Наименование квалификаций по образованию | Сроки |
| среднего общего образования | Специалист по поварскому и кондитерскому делу | 2 год 10 месяцев |
| Основного  общего | 3 года 10 месяцев |

\* Независимо от применяемых образовательных технологий.

\*\* Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Сроки получения СПО по ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более, чем на 10 месяцев.

1. **Требования к поступающему**

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить полный набор документов для поступления и индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

**Основной целью профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Возможные наименования должностей выпускников** по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

**Возможные места работы**: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:** быть честным, ответственным; уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей; обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев

рук;

быть физически выносливым;

иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;

иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения

(продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** | | **Наименование общих компетенций** | |
| ОК 01. | | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | |
| ОК 02. | | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 03. | | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | |
| ОК 04. | | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | |
| ОК 05. | | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | |
| ОК 06. | | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | |
| ОК 07. | | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК 08. | | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | |
| **ОК 09.** | **Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности** | |
| **ОК 10.** | **Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке** | |
| **ОК 11.** | **Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере** | |

**.2. Перечень профессиональных компетенций**

**Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и ерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВД 1** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:** |
| ПК 1.1. | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и |
| ПК 1.2. | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4. | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с  учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| **ВД 2** | **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** |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 3** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий** |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, зякусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей видов и Форм обслуживания |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей видов и Форм обслуживания |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного  ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного  ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов |
| ПК 3.7. | Осуществлять адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с  учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм |
| **ВД 4** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий** |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,  напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей  различных категорий потребителей видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом  потребностей различных категорий потребителей видов и Форм обслуживания | |
| **ВД 5** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных**  **кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом** | |
| ПК 5.1. | Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с | |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к | |
|  | хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм | |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания | |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с  учетом потребностей различных категорий потребителей | |
| **ВД 6** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных  категорий потребителей видов и форм обслуживания | |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала, с учетом взаимодействия с другими подразделениями | |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного | |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | |

**3. Документы, определяющие содержание и организацию**

**образовательного** **процесса**

* 1. **Учебный план**
  2. **Календарный учебный график**
  3. **Рабочие программы дисциплин**

1. Учебный план

Рабочий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Владикавказский торгово-экономический техникум» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ 09 декабря 2017 6 г., Приказ №1565 и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

* Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696);
* Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. (в ред. от 25.12.2013 года) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
* Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Для формирования основной профессиональной образовательной программы подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего» предусматривается освоение профессий рабочего «Повар», «Пекарь», «Кондитер».

Начало учебного года 1 сентября, окончание обучения по данной специальности 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятий - 45 мин. Обязательная аудиторная нагрузка для студентов не превышает 36 часов в неделю.

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Образовательная программа среднего (полного) общего образования реализуется в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Дисциплина "Физическая культура" проводится по адаптированной учебной программе.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, проверочная работа и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики учебного занятия.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

* экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;
* экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
* дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;
* зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт и экзамен (квалификационный) оценивается - «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, дипломы олимпиад, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план ППССЗ, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

1. Рабочие программы дисциплин, МДК, ПМ

Для адаптированной образовательной программы - ППССЗ:

* Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
* Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
* Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла
* Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
* Программы учебной и производственных практик
* Программа государственной итоговой аттестации

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

* оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
* информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
* формы и методы контроля и оценки результатов обучения адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В адаптированной образовательной программе предусмотрено изучение адаптационных дисциплин, связанных с изучением информационных технологий, предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств.

Аннотации рабочих программ адаптационных дисциплин "Основы интеллектуального труда", "Адаптивные информационные и коммуникационные технологии", "Психология личности и профессиональное самоопределение", "Коммуникативный практикум", "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний", приведены в Приложении к данной образовательной программе.

**4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются техникумом с учетом ограничений здоровья в индивидуальном учебном графике на текущий курс и доводятся до сведения обучающихся в сроки не позднее 1 октября текущего года.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья входной контроль осуществляется для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

1. **Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья**.

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии/специальности СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

ГИА проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации и Порядком выполнения выпускной квалификационной работы. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи

1. **Кадровое обеспечение**

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии/специальности.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно­библиографические и периодические издания. Доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к библиотечному фонду осуществляется в библиотеке и техникума с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены бесплатным доступом к сети Интернет.

1. **Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии/специальности. Преподавателями техникума разработаны рабочие программы практик. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

***Аннотации рабочих программ***

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу Форма обучения - очная Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 г. 10 м. среднего (полного) общего образования - 2 г. 10 м.

Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины (ОГСЭ)

Аннотация к рабочей программе **учебной дисциплины** ОГСЭ.01 Основы философии **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.01.**
2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2**  **ОК.3**  **ОК.5**  **ОК.6**  **ОК.9** | Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. | основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

36 часов

Объем образовательной программы

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и ее история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4 Современная философия

Раздел 2. Структура и основные направления философии Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания Тема 2.3 Этика и социальная философия

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОГСЭ.02 История **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.02.**
2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК.2**  **ОК.3**  **ОК.5**  **ОК.6**  **ОК.9** | ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в | основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | историческом контексте; | содержание и назначение важнейших |
|  | демонстрировать | правовых и законодательных актов |
|  | гражданско-патриотическую | мирового и регионального значения. |
|  | позицию. | ретроспективный анализ развития отрасли. |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 36 часов

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы Тема 2.4 Развитие культуры в России.

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.03.**
2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3,**  **ОК.5,**  **ОК.9,**  **ОК.10** | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 164

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе Раздел 2. Развивающий курс

Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура Тема 2.4. Досуг

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.10 Научно-технический прогресс

Тема 2.11 Профессии, карьера

Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм

Тема 2.13 Искусство и развлечения

Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты

Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»

Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОГСЭ.04 Физическая культура **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.04.**

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 8** | использовать физкультурно­оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;  средства профилактики перенапряжения |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 164

в том числе:

практические занятия 158

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ

жизни.

Тема 1.2. Здоровый образ жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Лёгкая атлетика

Тема 2.2. Общая физическая подготовка

Тема 2.3. Спортивные игры.

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)

Тема 2.5. Лыжная подготовка

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

Аннотация к рабочей программе **учебной дисциплины** ОГСЭ.05 Психология общения **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин ОГСЭ.05.**
2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | взаимосвязь общения и деятельности;  цели, функции, виды и уровни общения;  роли и ролевые ожидания в общении; виды  социальных взаимодействий;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания,  ведения беседы, убеждения; этические принципы  общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  приемы саморегуляции в процессе общения. |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 32 часа

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Общение - основа человеческого бытия.

Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)

Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Тема 5. Формы делового общения и их характеристики Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция Тема 8. Общие сведения об этической культуре

Математические и общие естественнонаучные дисциплины (ЕН)

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины **ЕН.01 Химия**

**по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: **входит в математический и общий естественнонаучный цикл ЕН.01.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.2­1.4**  **ПК 2.2­2.8**  **ПК 3.2­3.7**  **ПК 4.2­4.6**  **ПК 5.2­5.6**  **ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10** | применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  -основы аналитической химии;  -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов;  -приемы безопасной работы в химической лаборатории |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Объем образовательной программы | 144 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | 26 |
| практические занятия | 10 |

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления.

Раздел.2 Коллоидная химия

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых

продуктов. Высокомолекулярные соединения.

Раздел 3. Аналитическая химия Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов

Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.

Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ЕН.02 Экологические основы природопользования **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: **входит в математический и общий естественнонаучный цикл ЕН.02.**

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.3­6.4**  **ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11** | анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.  -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;  -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования;  -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа;  -основные группы отходов их источники и |

масштабы образования;

-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;

-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

-принципы и правила международного сотрудничества области

природопользования и охраны окружающей среды;

-природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории.

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 36 часов

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества Тема 1.1 Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины (ОП)

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.01.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК

Умения

Знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 1.1-** | - использовать | — основные понятия и термины микробиологии; |
| **1.4** | лабораторное | - классификацию микроорганизмов; |
| **ПК 2.1-** | оборудование; | - морфологию и физиологию основных групп |
| **2.8** | - определять основные | микроорганизмов; |
| **ПК 3.1-** | группы | - генетическую и химическую основы |
| **3.7** | микроорганизмов; | наследственности и формы изменчивости |
| **ПК 4.1-** | - проводить | микроорганизмов; |
| **4.6** | микробиологические | - роль микроорганизмов в круговороте веществ |
| **ПК 5.1-** | исследования и давать | в природе; |
| **5.6** | оценку полученным | - характеристики микрофлоры почвы, воды и |
| **ПК 6.1-** | результатам; | воздуха; |
| **6.4** | - обеспечивать выполнение | - особенности сапрофитных и патогенных |
| **ОК 01-** | санитарно- | микроорганизмов; |
| **07** | эпидемиологических | - основные пищевые инфекции и пищевые |
| **ОК 09** | требований к процессам | отравления; |
| **ОК 10** | приготовления и | - микробиологию основных пищевых продуктов; |
|  | реализации блюд, | - основные пищевые инфекции и пищевые |
|  | кулинарных, мучных, | отравления; |
|  | кондитерских изделий, | - возможные источники микробиологического |
|  | закусок, напитков; | загрязнения в процессе производства кулинарной |
|  | - обеспечивать выполнение | продукции; |
|  | требований системы | - методы предотвращения порчи сырья и готовой |
|  | анализа, оценки и | продукции; |
|  | управления опасными | - правила личной гигиены работников организации |
|  | факторами (система | питания; |
|  | ХАССИ) при выполнении | - классификацию моющих средств, правила их |
|  | работ; | применения, условия и сроки хранения; |
|  | - производить | - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, |
|  | санитарную обработку | дератизации; |
|  | оборудования и | - схему микробиологического контроля; |
|  | инвентаря; | - пищевые вещества и их значение для организма |
|  | — осуществлять | человека; |
|  | микробиологический | - суточную норму потребности человека в |
|  | контроль пищевого | питательных веществах; |
|  | производства; | - основные процессы обмена веществ в организме; |
|  | - проводить | - суточный расход энергии; |
|  | органолептическую | - состав, физиологическое значение, |
|  | оценку качества и | энергетическую и пищевую ценность различных |
|  | безопасности пищевого | продуктов питания; |
|  | сырья и продуктов; | - физико-химические изменения пищи в процессе |
|  | - рассчитывать | пищеварения; |
|  | энергетическую ценность | - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; |
|  | блюд; | - нормы и принципы рационального |
|  | - составлять рационы | сбалансированного питания для различных групп |
|  | питания для различных | населения; |
|  | категорий потребителей, в | - назначение диетического (лечебного) питания, |
|  | том числе для различных | характеристику диет; |
|  | диет с учетом индивидуальных особенностей человека | - методики составления рационов питания |

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы

64

в том числе:

лабораторные занятия 8

практические занятия 24

Наименование разделов и тем дисциплины

Введение

Раздел 1 Морфология и физиология микробов Тема 1.1 Морфология микробов Тема 1.2. Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные мик-робы и микроби-ологические пока-затели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2 Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.02.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК

Умения

Знания

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10

определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и

запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения

пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов

контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и

документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;

виды складских

требования к ним;

периодичность

обслуживания

механического

оборудования;

методы контроля

помещении и

технического холодильного, и весового

сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильнои сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищении запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительнои документации на различные группы продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Объем образовательной программы | 96 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | 14 |
| практические занятия | 20 |

Наименование разделов и тем дисциплины

Введение

Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно­материальных ценностей

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.03 Техническое оснащение организаций питания **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.03.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1­1.4**  **ПК 2.1­2.8**  **ПК 3.1­3.7**  **ПК 4.1­4.6**  **ПК 5.1­5.6**  **ПК 6.1­6.4**  **ОК 01 ОК 02 ОК 03** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, |

с учетом правил техники безопасности, санитарии и

пожарной безопасности,

правильно ориентироваться в экстренной ситуации

* выявлять риски в области

безопасности работ на

производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

* оценивать эффективность

использования оборудования;

* планировать мероприятия по

обеспечению безопасных и

благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

* контролировать соблюдение

графиков технического

обслуживания оборудования и

исправность приборов

безопасности и измерительных приборов.

* оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
* рассчитывать производственные

мощности и эффективность работы технологического

оборудования

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания

1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Объем образовательной программы в том числе: | 64 |
| практические занятия | 26 |

Наименование разделов и тем дисциплины

Введение

Раздел 1 Механическое оборудование

Тема 1.1. Классификация механического оборудования

Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины

Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров

Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1. Классификация теплового оборудования

Тема 2.2. Варочное оборудование

Тема 2.3. Жарочное оборудование

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование

Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.6. Оборудование для бариста

Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи

Тема 2.8. СВЧ-аппараты

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования

Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)

Тема 3.4. Льдогенераторы

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства Тема 4.1. Классификация организаций питания

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания

Аннотация к рабочей программе **учебной дисциплины** ОП.04 Организация обслуживания **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.04.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК

Умения

Знания

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11

выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами;

расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

складывать салфетки разными способами;

соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло

осуществлять прием заказа на блюда и напитки

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и

безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

заменять использованную посуду и приборы;

составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово­технологическое оборудование в

виды, типы и классы организаций общественного питания;

рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к

обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной

подготовки официанта, бармена к обслуживанию

ассортимент, назначение, характеристику столовой

посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм

собственности, различных

видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря,

весоизмерительного и торгово­технологического оборудования;

приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд;

требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

способы замены использованной посуды и приборов;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

процессе обслуживания

* осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
* предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
* соблюдать правила ресторанного этикета;
* производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

* информационное обеспечение услуг общественного питания;
* правила составления и оформления меню,

- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Объем образовательной программы в том числе: | 64 |
| практические занятия | 34 |

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9. Специальные формы обслуживания

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.05.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1­1.4**  **ПК 2.1­2.8**  **ПК 3.1­3.7**  **ПК 4.1­4.6**  **ПК 5.1­5.6**  **ПК 6.1­6.4**  **ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11** | * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно­отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять   калькуляционные карточки | * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;   иды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией |

ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;

использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов

* анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
* вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
* калькулировать цены на

продукцию собственного производства и

полуф абр икаты производимые организацией ресторанного бизнеса;

* рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
* рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
* планировать и

контролировать собственную деятельность и деятельность

подчиненных;

* выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
* управлять конфликтами и стрессами в организации;
* применять в

профессиональной деятельности приемы

делового общения и

оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и

анализировать изменение показателей товарных запасов и

товарооборачиваемости,

на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);

понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса

организации питания, методику

планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа

предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета

пропускной способности зала и

коэффициента её использования;

ребования к реализации продукции

общественного питания;

оличественный и качественный состав персонала организации;

оказатели и резервы роста производительности труда на

предприятиях питания, понятие

нормирования труда;

формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;

состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;

управленческого

воздействия;

* анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
* составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса
* анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
* прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
* анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
* грамотно определять

маркетинговую политику организации питания

(товарную, ценовую

политику, способы

продвижения продукции и услуг на рынке);

проводить маркетинговые

исследования соответствии с организации и потребительских предпочтений, конкурирующих

в

целями

анализ

меню и

наиболее популярных

организаций питания в различных сегментах

ресторанного бизнеса

основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;

понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;

налоговую систему РФ: понятие,

основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых

организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления;

способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований;

понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики

организации питания (комплекс маркетинга);

организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 96

в том числе:

практические занятия (если предусмотрено)

42

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1 Основы экономики

Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании

Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса

Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.

Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.

Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления

Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система

методов управления

Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции

Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.06.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10** | * использовать необходимые нормативно-правовые документы; * защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско­процессуальным и трудовым   законодательством; | * основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; * права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; * понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; * законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

32

6

анализировать и

оценивать результаты и последствия

деятельности (бездействия) с

правовой точки

зрения

организационно-правовые формы

юридических лиц;

правовое положение субъектов

предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Объем образовательной программы в том числе:

практические занятия (если предусмотрено)

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1 Основные положения Конституции РФ Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации Раздел 2 Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение Раздел 3 Основы трудового права

Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников

Раздел 4.Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы

Тема 4.2.Административные правонарушения и административная ответственность Тема 4.3.Административные наказания

Раздел 5.Защита прав субъектов предпринимательской деятельности Тема 5.1.Правовая охрана хозяйственных прав Тема 5.2.Судебный порядок разрешения споров

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

**по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.07.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 96

в том числе:

практические занятия 72

Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации Тема 1.1 Информация и информационные процессы Тема 1.2. Технические средства информационных технологий Тема 1.3. Информационные системы

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации Тема 2.2. Технология обработки графической информации Тема 2.3 Компьютерные презентации

Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий

в профессиональной деятельности и информационная безопасность

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности

Аннотация к рабочей программе

**учебной дисциплины** ОП.08 Охрана труда **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.08.**
2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу)

содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и

контролировать навыки,

необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию

установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

средств коллективной и индивидуальной защиты

1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 32

в том числе:

практические занятия (если предусмотрено) 10

Наименование разделов и тем дисциплины

Введение

Раздел 1Нормативно - правовая база охраны труда

Тема ^Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

Аннотация к рабочей программе **учебной дисциплины** ОП.09 Безопасность жизнедеятельности **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **общепрофессиональные дисциплины ОП.09.**

Компетенции

Уметь

Знать

1. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

1. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 68

в том числе:

практические занятия 48

Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1.1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2.Организация гражданской обороны

Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

Профессиональные модули (ПМ)

Аннотация к рабочей программе

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** (ПК): ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практическ ий опыт | разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов - 212 Из них на освоение МДК - 68 на практики:

* учебную 72
* производственную 72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации |

|  |  |
| --- | --- |
|  | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Аннотация к рабочей программе

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 **по специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело **в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** 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 **(ПК):**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов |
| **уметь** | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |
|  | оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов - 336 Из них на освоение МДК - 120 на практики: учебную 72

производственную 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

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

, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Аннотация к рабочей программе

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

Иметь

практически й опыт

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
|  | подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов - 212

из них на освоение МДК - 68,

на практики:

учебную - 36

производственную - 108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

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, в

том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | | |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  | |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих |
| ценностей | |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | |

Аннотация к рабочей программе

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,

напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

Иметь

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| практический  опыт | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов - 176

Из них на освоение МДК - 68

на практики:

учебную - 36 часов

производственную - 72часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

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, в том

числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Аннотация к рабочей программе

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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 (ПК):

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь  практический  опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов - 264

Из них на освоение МДК - 84

на практики:

учебную 72

производственную 108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

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, в

том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | |
| ПК 5.1. | | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 5.2 | | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПК 5.3 | | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | |
| ПК 5.4 | | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 5.5 | | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 5.6 | | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | |
| Код | Наименование общих компетенций | |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | |

Аннотация к рабочей программе

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности

подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного

персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и

других категорий работников кухни на рабочем месте Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь  практический  опыт | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте |
| уметь | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу |
|  | подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания; структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов |

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов - 204

Из них на освоение МДК - 96

на практики: производственную - 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Аннотация к рабочей программе

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

(ПК):

ПК 7.1. Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе.

ПК 7.2.Осуществлять технологический процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.3. Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

* подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
* проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
* приготовления блюд, напитков, и кулинарных изделий по технологическим картам;
* оформление блюд, напитков, и кулинарных изделий;
* приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия.

уметь:

* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
* подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте;
* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
* проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий;
* проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
* производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
* эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;
* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

знать:

* правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
* технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
* методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
* правила и технологии расчетов с потребителями.

1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего -370 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 190 часов; учебной и производственной практики - 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 7.1 | Производить подготовку инвентаря, оборудования для организации рабочего места повара к работе. |
| ПК 7.2 | Осуществлять технологический процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| ПК 7.3 | Организовывать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Преддипломная практика

Выпускная квалификационная работа