

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

#### *4.3. Аннотации учебных дисциплин обязательной части ППССЗ*

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа включает в себя пояснительную записку (цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины), условия реализации дисциплины (перечень рекомендуемых учебных изданий, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

В учебной программе каждой дисциплины, профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями с учётом профиля подготовки. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения самостоятельно, рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий педагогов и утверждаются директором колледжа. Содержание дисциплин и модулей отражает всю совокупность дидактических единиц, имеющих в стандартах.

В рабочих программах отражена форма промежуточной аттестации студентов. Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий соответствует учебному плану.

Изучаемые дисциплины, МДК по учебному плану	Аннотация
Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
ОГСЭ.01 Основы философии	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b> Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:</b> Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу - ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы дисциплины:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося – <b>36</b> часов, в том числе: - обязательной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины.</b> <b>Раздел 1.</b> 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. <b>Раздел 2.</b> Философия как учение о мире и бытии. Человек, общество, духовная культура. Тема 2.1 Философское осмысление бытия (онтология). Проблемы философской антропологии. Тема 2.2. Сознание и познание, учение о познании (гносеология).</p>

	<p>Тема 2.3 Этика и социальная философия. Тема 2.4 Место философии в духовной культуре, будущее человечества. Философия и глобальные проблемы современности.</p>
<p>ОГСЭ.02 История</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы:</b> Программа учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Учебная дисциплина ОГСЭ.02. История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу-ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i>: -ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX – 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 регионов мира; -назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося – <b>48</b> часа, в том числе: - образовательная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины.</b> <b>Раздел 1.</b> Раздел 1 Послевоенное устройство мира. Тема 1.1 Послевоенное устройство мира. Тема 1.2. Международные отношения в условиях «холодной войны».</p> <p><b>Раздел 2.</b> Перестройка в СССР. Тема 2.1СССР в конце 1960-х — начале 1980-х годов Тема 2.2. Особенности советской культуры в 1950-1980х гг. Тема 2.3 Перестройка: её основные задачи, этапы, результат.</p>

	<p>Тема 2.4 Политические реформы в период перестройки  Тема 2.5 Внешняя политика СССР 80х гг.  Тема 2.6 Распад СССР: причины, этапы.  <b>Раздел 3</b> Становление государственности Российской федерации.  Тема 3.1 Политическое развитие России в 90-е гг.  Тема 3.2 Экономические реформы в начале 90-х гг.: этапы и итоги.  Тема 3.3 Становление новой Российской государственности.  Тема 3.4 Национальный вопрос. Чеченская война.  Тема 3.5 Культурная и духовная жизнь России в 90-е гг.  Тема 3.6 Международное положение России в 90е гг.  <b>Раздел 4</b> Российская федерация в начале XXI века  Тема 4.1 Укрепление Российской государственности.  Тема 4.2 Экономические преобразования в первое десятилетие XXI века.  <b>Раздел 5</b> Новейшая история вторая половина XX-начало XXI века.  Тема 5.1 США во второй половине 1940х – начале 1960х гг.  США в середине 1960-х – начале 2010-х гг.  Тема 5.2 Крупнейшие страны мира. Германия.  Тема 5.3 Великобритания во второй половине XX – начале XXI века.  Тема 5.4 Франция во второй половине XX – начале XXI века.  Тема 5.5 Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века.  Тема 5.6 Крушение колониальной системы Индия, Пакистан, Китай.  Тема 5.7 Япония во второй половине XX века.  Тема 5.8 Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX-нач. XXIвв.  Тема 5.9 Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.</p>
<p>ОГСЭ.03 Иностранный язык</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин – ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b>  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> </ul> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей</li> </ul>

	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> </ul> <p>особенности произношения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b></p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обязательной аудиторной учебной нагрузки – 164 часа,</li> <li>самостоятельной работы – 4 часа.</li> </ul> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b></p> <p><b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b></p> <p>Тема 1.1. Покупки.</p> <p><b>Раздел 2. Развивающий курс</b></p> <p>Тема 2.1 Как и что едят в США и в Великобритании</p> <p>Тема 2.2. Русская кухня</p> <p><b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания».</b></p> <p>Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания</p> <p>Тема 3.2 Деловая переписка</p>
ОГСЭ.04 Физическая культура	<p><b>1. Область применения рабочей программы:</b></p> <p>Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:</b></p> <p>Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу – ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b></p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> <li>- основные этапы формирования различных умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы дисциплины:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося – <b>164</b> часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа;</li> </ul> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов дисциплины:</b> Тема 1. Основы физической культуры. Легкая атлетика. Тема 2. Спортивные игры. Тема 3. Гимнастика и атлетическая подготовка. Тема 4. Комплексные занятия Тема 5. Лыжная подготовка. Тема 6. Плавание.</p>
ОГСЭ.05 Психология общения.	<p><b>2. Область применения рабочей программы:</b> Программа учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Психология общения является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Учебная дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу-ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать психологическую характеристику личности</li> <li>- решать проблему эффективности групповой деятельности;</li> <li>- разрешать деловые и личностные конфликты</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предмет, задачи, методы, основные этапы зарождения психологии общения;</li> <li>- уровни и содержание социального влияния;</li> <li>- содержание, цели и средства, стили общения, технику и приемы организации коммуникаций;</li> <li>- природу конфликтов, динамику и пути их разрешения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- правила ведения беседы, убеждения.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося – <b>32</b> часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –</li> </ul>

	<p>32 часа;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины.</b></p> <p><b>Раздел 1. Основные категории и понятия психологии общения</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Общение – основа человеческого бытия</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Общение в системе общественных отношений</p> <p><b>Раздел 2. Общение как социально-психологическое явление.</b></p> <p><b>Тема 2.1.</b> Многоуровневая и процессуальная характеристики общения.</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Общение как обмен информацией.</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Общение как взаимодействие.</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Общение как восприятие людьми друг друга.</p> <p><b>Тема 2.5.</b> Формы делового общения и их характеристики.</p> <p><b>Раздел 3. Конфликт.</b></p> <p><b>Т.3.1.</b> Сущность конфликта и его основные характеристики.</p> <p><b>Тема3.2..</b> Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Теоретические основы этической культуры.</p> <p><b>Тема 4.1.</b> Общее понятие об этической культуре.</p>
<p>ОГСЭ.06 История культуры народов Поволжья.</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b></p> <p>Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.06 История культуры народов Поволжья. является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:</b></p> <p>Учебная дисциплина ОГСЭ.06 История культуры народов Поволжья входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл – ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент <i>должен уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ориентироваться в историко-культурном пространстве.</li> <li>- Различать формы и жанры народной художественной культуры.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины студент <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Базовые ценности отечественной и мировой истории и культуры; закономерности социальной и культурной динамики; социально-исторические особенности культуры народов Поволжья;</li> <li>- Особенности социально-культурных процессов в современной России;</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;</li> </ul> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b></p> <p><b>Раздел 1. Народы Поволжья с древнейших времен до 10</b></p>

<p>ОГСЭ. 07 Основы социологии и политологии.</p>	<p><b>века.</b>          Тема 1.1 Предмет и задачи курса «История культуры народов Поволжья». Волга на карте страны. Роль реки в истории и жизни народов.          Тема 1.2 Народы Поволжья с древнейших времен, условия жизни и быта, культура и религия.  <b>Раздел 2. Возникновение и развитие феодальных отношений.</b>          Тема 2.1 Первые переселенцы на Волге. Волжская Булгария.          Тема 2.2 Территория и население Волжской Булгарии          Тема 2.3 Монголо-татарское нашествие. Народы среднего Поволжья под властью Золотой Орды.          Тема 2.4. Былины, мифы, легенды, предания и сказания о борьбе народов против захватчиков  <b>Раздел 3. Присоединение народов Поволжья к Российскому государству. Народы Поволжья в составе Российского государства.</b>          Тема 3.1 Казанское Ханство Присоединение Казанского и Астраханского ханств к России.          Тема 3.2 Народы Поволжья в составе Российского государства.          Тема 3.3 Культура народов Казанского края в составе Российского государства во 2-ой пол. 16 - 17 вв.          Тема 3.4 Христианизация. Влияние Христианства на культуру народов Поволжья. Казанская губерния.          Тема 3.5 Этнический состав населения в XVIII – XIX вв. Народные движения в крае. Крестьянские войны под предводительством С.Разина и Е. Пугачёва.          Тема.3.6 Народы Поволжья в 19-20 века. Развитие науки, просвещения и искусства во 2-ой половине 19 - начале 20 вв. Взаимодействие и взаимовлияние культур народов Поволжья.          Тема 3.7 Культурная жизнь в годы Великой Отечественной войны и 1-ое послевоенное десятилетие ( 1941 - 1950 ) и на современном этапе.  <b>Раздел 4. Материальная и духовная культура народов Поволжья. Особенности культурных традиций народов Поволжья. (вторая половина 20 века).</b>          Тема 4.1 Развитие культуры народа Мари          Тема 4.2 Особенности культуры Татарского народа.          Тема 4.3 Культурные традиции Чувашского народа</p> <p><b>1. Область применения рабочей программы</b>          Рабочая программа дисциплины ОГСЭ. 07 Основы социологии и политологии. является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:</b>          Учебная дисциплина ОГСЭ. 07 Основы социологии и политологии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл – ОГСЭ.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b></p>
--	--



	<p>В результате освоения дисциплины студент <b>должен уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-строить социальные и этнонациональные отношения, определять социальные процессы общества;</li> <li>- разрешать социальные конфликты;</li> <li>оценивать социально-экономические процессы в РМЭ и РФ</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины студент <b>должен знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи и объекты предметов социологии и политологии;</li> <li>- социальные роли и социальное поведение личности;</li> <li>- структуру политической системы и субъекты политики</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;</li> </ul> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b></p> <p>Введение</p> <p><b>Раздел 1. Основы социологии</b></p> <p>Тема 1.1 История социально-политических наук  Тема 1.2 Личность как субъект социальных отношений  Тема 1.3 Общество как социальная система  Тема 1.4 Социальный контроль и социализация.  Тема 1.5 Социальная стратификация общества  Тема 1.6. Социальный прогресс</p> <p><b>Раздел 2. Основы политологии.</b></p> <p>Тема 2.1 Политическая система общества.  Тема 2.2 Государство как политический институт.  Тема 2.3 Политические элиты и политическое лидерство.  Тема 2.4 Политические партии и партийные системы.  Тема 2.5 Международные отношения</p>
<b>ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	
ЕН. 01 Химия	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b></p> <p>Программа учебной дисциплины ЕН. 01 Химия является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b></p> <p>Дисциплина ЕН. 01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл - ЕН.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</b></p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям</li> </ul>

	<p>реакции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>-методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы дисциплины:</b>  максимальной учебной нагрузки обучающегося – <b>148</b> часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 144 часа;</li> <li>- самостоятельной работы студента – 4 часа.</li> </ul> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b>  <b>Раздел 1.Физическая химия.</b>  Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики.  Термохимия.</p>
--	---

<p>ЕН. 02 Экологические основы природопользования.</p>	<p>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.  <b>Раздел 2 Коллоидная химия.</b>  Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.  Тема 2.2. Коллоидные растворы.  Тема 2.3. Грубодисперсные системы.  Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.  <b>Раздел 3. Аналитическая химия.</b>  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.</p>
	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Программа учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный цикл - ЕН.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</b>  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия живых организмов и принципы среды обитания;</li> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> </ul>

	<p>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>- охраняемые природные территории.</p> <p><b>Количество часов на освоение программы дисциплины:</b> максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:</p> <p>- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 32 часа;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме зачёта.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b></p> <p><b>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества</b></p> <p>Тема 1.1 Природоохранный потенциал.</p> <p>Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование.</p> <p>Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды.</p> <p><b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.</b></p> <p>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.</p> <p>Природоохранный надзор.</p> <p>Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.</p>
<b>П.00 Профессиональный учебный цикл, в т.ч.</b>	
<b>ОП. 00 Общепрофессиональные дисциплины</b>	
<p>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.</p>	<p><b>Область применения рабочей программы</b></p> <p>Программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b></p> <p>Дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b></p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от</li> </ul>

основного энергетического обмена человека;  
 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки студентов **76** час, в том числе:  
 -обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **64** часа;  
 -самостоятельной работы студентов **12** часов.

**5. Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета.

**6. Наименование разделов, тем дисциплины:**

**Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.**  
 Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.  
 Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

**Раздел 2 Основы физиологии питания**  
 Тема 2.1 Основные пищевые 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 Санитария и гигиена в пищевом производстве**  
 Тема 3.1 Личная и производственная гигиена  
 Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям  
 Тема 3.3 Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов  
 Тема 3.4 Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

<p>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья.</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>          Программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья. является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>          Дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья. входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b>          В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;</li> <li>- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требований к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов.</li> </ul>
---	--

	<p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b>  максимальной учебной нагрузки обучающегося – <b>102</b> часа, в том числе:  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;  - самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b>  <b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.</b>  Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров.  Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров.</p> <p><b>Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.</b>  Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения.  Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства.  Тема 2.3. Условия хранения различных видов. продовольственных продуктов.</p> <p><b>Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов.</b>  Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов.  Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве.</p>
<p>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания. является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания. входит в общепрофессиональный учебный цикл - ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b>  В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслужива-</li> </ul>

	<p>ния оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> </ul> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b></p> <p>- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 64 часа;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b></p> <p><b>Раздел 1. Механическое оборудование.</b></p> <p>Тема 1.1.Классификация механического оборудования.</p> <p>Тема 1.2.Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.</p> <p>Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов.</p> <p>Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы.</p> <p>Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров.</p> <p>Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</p> <p>Тема 1.7 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.</p> <p>Тема 1.8 Оборудование для подготовки кондитерского сырья.</p> <p><b>Раздел 2. Тепловое оборудование.</b></p> <p>Тема 2.1 Классификация теплового оборудования.</p> <p>Тема 2.2 Варочное оборудование.</p> <p>Тема 2.3 Жарочное оборудование.</p>
--	--



	<p>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</p> <p><b>Раздел 3. Холодильное оборудование.</b>  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.</p> <p><b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.</b>  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.</p>
<p>ОП.04 Организация обслуживания.</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Рабочая программа дисциплины ОП.04 Организация обслуживания. является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:</b>  Дисциплина ОП.04 Организация обслуживания. входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП. 00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b>  В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию, встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приемы оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- давать рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда</li> </ul>

	<p>различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню,</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемы складывания салфеток</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню,</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>
--	--

	<p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b> - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного чёта.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b> 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.</p>
<p>ОП. 05 Основы экономики менеджмента и маркетинга.</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b> Рабочая программа дисциплины ОП. 05 Основы экономики менеджмента и маркетинга является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:</b> Дисциплина ОП. 05 Основы экономики менеджмента и маркетинга. входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП. 00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии</li> </ul>

	<p>с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборотности, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– 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;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– 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;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– 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,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> </ul>
--	--

- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, 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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 86 часов;

**5. Промежуточная аттестация** в форме экзамена.

**6. Наименование разделов, 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.

Тема 1.8 Коммерция.

Тема 1.9 Внешний экспорт.

**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

	<p>Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента.  <b>Раздел 3. Основы маркетинга.</b>  Тема 3.1 Понятие маркетинга, его цели и функции.  Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании.</p>
<p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b>  В результате освоения дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <i>должен знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b>  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме зачёта.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b>  <b>Раздел 1. Правовое регулирование производственных отношений.</b>  Тема 1.1 Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности.  Тема 1.2 Субъекты предпринимательской деятельности</p>

	<p>Тема 1.3 Экономические споры.  Тема 2.1 Трудовое право как отрасль права.  Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства .  Тема 2.3. Трудовой договор.  Тема 2.4. Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха.  Тема 2.5. Трудовая дисциплина и материальная ответственность.  Тема 2.6. Административное право.</p>
ОП.08 Охрана труда	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:</b>  Дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл – ОП. 00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b>  В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;</li> <li>- анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать экибиозащитную технику.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воздействие негативных факторов на человека;</li> <li>- нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b>  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b>  <b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда.</b>  Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда  Тема 1.2 Обеспечение охраны труда.  Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.  <b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>  Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы  Тема 2.2 Производственный травматизм в профессиональные заболевания.  <b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b> Тема  3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность.  Тема 3.2 Требования безопасности к производственному оборудованию.</p>
ОП. 07	<b>1. Область применения рабочей программы.</b>



<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Рабочая программа дисциплины ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности. является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:</b> Учебная дисциплина ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности. входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять программное обеспечение, компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности;</li> <li>- отображать информацию с помощью принтеров, плоттеров и средств мультимедиа;</li> <li>- устанавливать пакеты прикладных программ, планировать и реализовывать процессы жизненного цикла информационных систем;</li> <li>- работать в программных средах конкретной информационной системы;</li> <li>- осуществлять поиск информации в компьютерной сети;</li> <li>- разрабатывать модели бизнес процессов с помощью CASE-средств;</li> <li>- создавать логические и физические модели данных в IDEFIX-технологии с помощью ERWin;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- перечень периферийных устройств, необходимых для реализации автоматизированного рабочего места на базе персонального компьютера;</li> <li>- технологию освоения пакетов прикладных программ;</li> <li>- основные, организационные и вспомогательные процессы жизненного цикла информационных систем;</li> <li>- технологию поиска информации;</li> <li>- основные интерфейсные средства и виды информационного поиска.</li> <li>- технологию автоматизированного проектирования;</li> <li>- свойства информации и информационные ресурс</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:</b> - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплин:</b> <b>Раздел 1. Информационные технологии и информационные системы.</b> Тема 1.1 Классификация информационных систем.</p>
---	---

	<p>Тема 1.2 Аппаратно-техническое обеспечение информационных технологий.</p> <p>Тема 1.3 Программное обеспечение информационных технологий..</p> <p>Тема 1.4 Информационно-справочные системы.</p> <p>Тема 1.5 Автоматизированные системы обработки информации.</p> <p>Тема 1.6 Автоматизированные рабочие места (АРМ).</p> <p>Тема 1.7 Работа в текстовом редакторе Microsoft Word.</p> <p>Тема 1.8 Работа с электронными таблицами Microsoft Excel.</p> <p>Тема 2.4 Изучение системы автоматизированного проектирования AutoCAD.</p> <p>Тема 2.5 Работа с программой Microsoft PowerPoint..</p> <p><b>Раздел 2. Модели бизнес процессов.</b></p> <p>Тема 2.1. Поиск информации в компьютерной сети.</p> <p>Тема 2.2. Защита информации в локальных и глобальных компьютерных сетях. Электронная подпись.</p> <p>Тема 2.3. Разработка модели бизнес процессов с помощью CASE-средств.</p> <p>Тема 2.4. Создание логические и физические модели данных в IDEFIX-технологии с помощью ERWin.</p>
ОП. 08 Охрана труда	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b> Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:</b> Дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в общепрофессиональный цикл – ОП. 00.</p> <p><b>3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности;</li> <li>- анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать экипировку.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины студент должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воздействие негативных факторов на человека;</li> <li>- нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:</b> - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплины:</b> <b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда.</b> Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда Тема 1.2 Обеспечение охраны труда. Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях.</p>

	<p><b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>  <b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>  <b>Тема 2.2 Производственный травматизм в профессиональные заболевания.</b>  <b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.</b>  Тема 3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность.  Тема 3.2 Требования безопасности к производственному оборудованию.</p>
<p>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b>  Рабочая программа дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:</b>  Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b>  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;</li> </ul> <p><b>5. Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплин:</b></p> <p>Введение</p> <p><b>Раздел 1. Основы безопасности в профессиональной деятельности.</b></p> <p>Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности на производстве.</p> <p><b>Раздел 2. Основы обороны государства.</b></p> <p>Тема 2.1. Законодательная база РФ в области обороны государства. Особенности военной службы.</p> <p><b>Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.</b></p> <p>Тема 3.1. Основы здорового образа жизни.</p>
--	---

<p>ОП. 10 Выпускник на рынке труда.</p>	<p><b>1. Область применения рабочей программы</b> Рабочая программа дисциплины ОП. 10 Выпускник на рынке труда. является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:</b> Учебная дисциплина ОП. 10 Выпускник на рынке труда входит в общепрофессиональный учебный цикл – ОП.00.</p> <p><b>3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться Интернет ресурсами информационными средствами;</li> <li>- вести себя на работе и вписываться в коллектив;</li> <li>- вести переговоры с работодателями;</li> <li>- самоопределяться на рынке труда;</li> <li>-оформлять представительские документы (автобиографию, резюме поисковые письма и др.);</li> <li>-строить профессиональную карьеру в современных условиях.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы и способы успешного собеседования у работодателя;</li> <li>-технологию поиска работы.</li> </ul> <p><b>4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:</b> - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;</p> <p><b>5. Промежуточная аттестация в форме зачета.</b></p> <p><b>6. Наименование разделов, тем дисциплин:</b> <b>Раздел 1. Выпускник в условиях рынка труда.</b> Тема 1.1 Обзор ситуации на рынке труда. Тема 1.2 Профессиональная деятельность и ее субъекты. Тема 1.3 Технология поиска работы. Тема 1.4 Профессиональная карьера. Тема 1.5 Профессиональная адаптация. Тема 1.6 Нормативно – правовая база трудовых отношений.</p>
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	
<p>ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»</p>	<p><b>1. Область применения программы</b> Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): <i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</i></p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>

	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> профессиональный учебный цикл.</p> <p><b>3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.</b></p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul>
--	--

- 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 приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

**4.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов – 168 часов

Из них на освоение МДК – 92 часа

на практику, в том числе

- учебную 72 часа,
- самостоятельную работу 4 часа.

**5.Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).**

**6. Содержание программы профессионального модуля:**

МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных  
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи.

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

*Учебная практики*

**Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка



	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>14.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16.Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
<p>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»</p>	<p><b>1.1. Область применения программы</b>          Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>1.2. Цель и результаты освоения профессионального модуля</b>          В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:</p> <p>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</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>

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 потребителя

**2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  
профессиональный учебный цикл.

**3. 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

**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 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

**4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов - 710

Из них на освоение МДК - 422

на практики:

учебную 180

производственную 108 часа

**5. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).**

**6. Содержание программы профессионального модуля:**

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК. 02.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Тема 1.1.**

Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

**Тема 1.2.**

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Тема 1.3.**

Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

**Тема 1.4.**

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

**Раздел модуля 2.** Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**МДК 02.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

**Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

**Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

**Тема 2.3.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

**Тема 2.4.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

**Тема 2.5.**

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

**Тема 2.6.**

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

**Тема 2.7.**

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

**Тема 2.8.**

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

**Тематика курсовой работы:**

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации

- горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
  4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
  5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
  6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
  7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
  8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
  9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
  10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
  11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
  12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
  13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
  14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
  15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
  16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
  17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
  18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
  19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
  20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
  21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
  22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни

23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.

Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

### **Учебная практика по ПМ.02**

#### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и

полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте

оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

### **Производственная практика по ПМ. 02**

#### **Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом



	<p>обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
<p>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»</p>	<p><b>1. Область применения программы</b> Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> профессиональный учебный цикл.</p> <p><b>3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:</b> С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов 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 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;</p>

	<p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и</li> </ul>
--	--

	<p>закусок</p> <p><b>4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:</b> всего – <b>204</b> часов, учебной и производственной практики – 72 часов.</p> <p><b>5. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю</b> – экзамен (квалификационный).</p> <p><b>6. Содержание программы профессионального модуля:</b> <i>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</i></p> <p>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд,</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><i>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i></p> <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p> <p><i>Учебная и производственная практика</i> <i>Учебная практика по ПМ.03</i></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>2. Обеспечение наличия, контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</li> <li>3. Оценка качества сырья, продуктов и материалов и соответствия технологическим требованиям.</li> <li>4. Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ol>
--	---

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>5. Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>6. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</i></p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>3. Организации и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p> <p>5. Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p> <p>6. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p> <p>7. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>
<p>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»</p>	<p><b>1. Область применения программы</b> Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> профессиональный учебный цикл.</p> <p><b>3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:</b> С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p>

	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</li> </ul>
--	--

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> <p><b>4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:</b></p> <p>Всего часов - 210</p> <p>Из них на освоение МДК - 168</p> <p>на практики:</p> <p>учебную - 36 часов</p> <p><b>5. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).</b></p> <p><b>6. Содержание программы профессионального модуля:</b></p> <p><i>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i></p> <p><b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></p> <p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков,</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p><i>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i></p> <p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b></p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к</b></p>
--	---

## **реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

### **Тема 3.1**

Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

### **Тема 3.2**

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

*Учебная практика*

*Учебная практика по ПМ04*

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального

	<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>
--	--



<p>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»</p>	<p><b>1. Область применения программы</b>          Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>          профессиональный учебный цикл.</p> <p><b>3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:</b>          С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>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;</li> <li>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>
---	--

	<p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
--	---

<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p>	<p><b>1. Область применения программы</b>          Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>          профессиональный учебный цикл.</p> <p><b>3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:</b>          С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> </ul> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и</li> </ul>
---	--

	<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p><b>знать:</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p> <p><b>4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:</b></p> <p>всего – <b>212</b> часов,</p> <p>учебной практики – 36 часов.</p> <p><b>5. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).</b></p> <p><b>6. Содержание программы профессионального модуля:</b></p> <p><i>МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</i></p> <p>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>
--	---

	<p>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</p> <p>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p> <p>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</p> <p>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p> <p>Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p> <p>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p> <p><i>Учебная практика</i></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль соблюдения регламентов и стандартов организации питания, отрасли.</li> <li>2. Определение критерий качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.</li> <li>3. Организация рабочих мест различных зон кухни.</li> <li>4. Оценка потребности, обеспечение наличия материальных и других ресурсов.</li> <li>5. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</li> <li>6. Разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>7. Изменение ассортимента в зависимости от изменений спроса.</li> <li>8. Составление калькуляции стоимости готовой продукции.</li> <li>9. Планирование, организация, контроль и оценка работы подчиненного персонала.</li> <li>10. Составление графика работы с учетом потребности организации питания.</li> <li>11. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>12. Управление конфликтными ситуациями, разработка и осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.</li> <li>13. Предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.</li> <li>14. Расчёт по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции.</li> <li>15. Ведение утвержденную учетно-отчетную документацию.</li> <li>16. Организация документооборота.</li> </ol>
--	--

<p>ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.</p>	<p><b>1. Область применения программы</b>          Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): <i>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</i> и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):          ПК 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.          ПК 1.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p><b>2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>          профессиональный учебный цикл.</p> <p><b>3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:</b>          С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p style="padding-left: 40px;"><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Нарезка и формовка овощей и фруктов .</li> <li>- Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>- Приготовление и оформление холодных и горячих закусок.</li> <li>- Приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, овощей, яиц и творога.</li> <li>- Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов.</li> <li>- Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.</li> <li>- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</li> <li>- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.</li> <li>- Контроль качества и безопасности приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь.</li> <li>- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия,</li> </ul>
--	---

	<p>используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</li> <li>- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.</li> <li>- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> <li>- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.</li> <li>- Способы организации питания, в том числе диетического.</li> <li>- Рецепттура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.</li> <li>- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации.</li> <li>- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</li> <li>- Требования охраны труда, производственной санитарии</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <p><b>4.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:</b>  всего – <b>608</b> часов,  учебная практика – 180 часов.  производственная практика – 72 часа.</p> <p><b>5.Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный).</b></p> <p><b>6. Содержание программы профессионального модуля:</b>  <i>МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.</i></p> <p>Раздел 1. Обработка овощей, плодов и грибов.</p> <p>Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Раздел 3. Обработка мяса и мясных продуктов.</p> <p>Раздел 4. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</p> <p>Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления изделий из теста блюд и гарниров.</p> <p><i>МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её реализации.</i></p> <p>Раздел 5. Приготовление бульонов, отваров и простых супов.</p>
--	--

Раздел 5. Приготовление бульонов, отваров и простых супов.  
Раздел 6. Приготовление основных простых соусов.  
Раздел 7. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.  
Раздел 8. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.  
Раздел 9. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.  
Раздел 10. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.  
Раздел 11. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.  
Раздел 12. Приготовление простых блюд из яиц и творога.  
Раздел 13. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.  
Раздел 14. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.  
Раздел 15. Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков.  
Раздел 16. Приготовление и оформление простых мучных изделий, блюд из теста с фаршем.  
Раздел 17. Приготовление и оформление кулинарной продукции для лечебного и школьного питания.

#### *Учебная практика*

##### **Виды работ:**

- Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

#### *Производственная практика*

##### **Виды работ:**

- Оценивать наличие запасов сырья и полуфабрикатов,



	<p>необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Контроля выполнения помощником повара заданий</li> <li>- Контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</li> <li>- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> <li>- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</li> <li>- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</li> <li>- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</li> <li>- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</li> <li>- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</li> <li>- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>
--	--

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Планирование, организация и проведение практики обеспечивается в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 14.06.2013 № 28785.

Видами практики студентов, осваивающих СПО по ППССЗ, являются: учебная и производственная практика. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает: последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому; целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций; связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС, программами практики.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у студентов системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ППССЗ по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и

реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

При реализации ППССЗ по профессии учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, учебных базах практики либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся непрерывно.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Закрепленные руководители практик контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики; определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики; разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики. Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации.

Результаты практики определяются программами практики. По результатам практики руководителями практик формируется лист наблюдения, содержащий сведения

об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики студентами ведется дневник, по результатам практики составляется отчет, которые утверждаются организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного листа наблюдения по практике руководителей практики об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику, или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.