**Аннотации**

**к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### ОГСЭ. 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

 **1.1. Область применения программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Предмет философии и ее история.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины:**

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

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 02****ОК 03****ОК 05****ОК 09****ОК 10** | - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на профессиональные бытовые темы;-понимать тексты на базовые и профессиональные темы;- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;-участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы;-кратко обосновывать и объяснять свои действия;-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;- особенности произношения слов;-правила чтения текстов профессиональной направленности. |

**1.3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Раздел 2. Развивающий курс.

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

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК.** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 08** | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;средства профилактики перенапряжения |

**1.3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП).

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 03 ОК 04****ОК 05 ОК 09** | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;приемы саморегуляции в процессе общения. |

**1.3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке.

Раздел 2. Цели, функции, виды и уровни общения.

Раздел 3. Роли и ролевые ожидания в общении.

Раздел 4. Механизмы взаимопонимания в общении.

Раздел 5. Техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения.

Раздел 6. Этические принципы общения.

Раздел 7. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

### ЕН.01 ХИМИЯ

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Физическая и коллоидная химия.

Раздел 2. Основы аналитической химии.

Раздел 3. Органическая химия.

### ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.3-6.4****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 11** | анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязиорганизмов и среды обитания;-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;-принципы и методы рационального природопользования;-методы экологического регулирования;-принципы размещения производств различного типа;-основные группы отходов их источники и масштабы образования;-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;-природоресурсный потенциал Российской Федерации;-охраняемые природные территории. |

**1.3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества.

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.

###

### ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

 **1.1. Область применения программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Морфология и физиология микробов.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания.

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

 **1.1. Область применения программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Основные группы продовольственных товаров.

Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания.

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

 **1.1. Область применения программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1-6.4****ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
* организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
* подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
* выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
* оценивать эффективность использования оборудования;
* планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
* контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов.
* оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
* рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
* принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
* прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* методики расчета производительности технологического оборудования;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания
 |

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Механическое оборудование.

Раздел 2. Тепловое оборудование.

Раздел 3. Холодильное оборудование .

Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

#### **ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1-6.4****ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10****ОК 11** | * выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
* встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
* приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
* рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
* подачи блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями;
* обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
* выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
* подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
* складывать салфетки разными способами;
* соблюдать личную гигиену
* подготавливать посуду, приборы, стекло
* осуществлять прием заказа на блюда и напитки
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
* оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
* подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
* соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
* соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
* разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
* заменять использованную посуду и приборы;
* составлять и оформлять меню,
* обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
* обслуживать иностранных туристов
* эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
* осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
* предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
* соблюдать правила ресторанного этикета;
* производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | * виды, типы и классы организаций общественного питания;
* рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
* подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
* правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
* приемы складывания салфеток
* правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
* ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
* сервировку столов, современные направления сервировки
* обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
* использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
* приветствие и размещение гостей за столом;
* правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
* правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
* способы подачи блюд;
* очередность и технику подачи блюд и напитков;
* кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
* правила сочетаемости напитков и блюд;
* требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
* способы замены использованной посуды и приборов;
* правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
* информационное обеспечение услуг общественного питания;
* правила составления и оформления меню,
* обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
 |

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация обслуживания в общественном питании.

Раздел 2. Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания.

Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий.

### ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

 **1.1. Область применения программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1-6.4****ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10****ОК 11** | * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
* рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
* анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
* рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
* проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
* пользоваться нормативной документацией и оформлять и 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);
* оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
* анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
* вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
* калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
* рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
* рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
* планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
* выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
* управлять конфликтами и стрессами в организации;
* применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
* анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
* составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса
* анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
* прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
* анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
* грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);

проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
* принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
* виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
* сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
* классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
* цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
* этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
* факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
* функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
* виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
* понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
* понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
* источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
* учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
* понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
* требования к реализации продукции общественного питания;
* количественный и качественный состав персонала организации;
* показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
* формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
* состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
* основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
* понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
* сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
* налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
* понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
* сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
* стили управления;
* способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
* правила делового общения в коллективе;
* сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
* понятие сегментация рынка;
* методы проведения маркетинговых исследований;
* понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
* организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
 |

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики.

Раздел 2. Основы менеджмента.

Раздел 3. Основы маркетинга.

**ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

 **1.1. Область применения программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4****ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10** | * использовать необходимые нормативно-правовые документы;
* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | * основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
* права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
* понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
* законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
* организационно-правовые формы юридических лиц;
* правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
* порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* право социальной защиты граждан
* понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
* виды административных правонарушений и административной
* ответственности;
* нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
 |

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основные положения Конституции РФ.

Раздел 2. Основные положения Конституции РФ.

Раздел 3. Основы трудового права.

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность.

Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

### ОП. 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

 **1.1. Область применения программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации.

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

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность.

###

### ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

 **1.1. Область применения программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

### ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

 **1.1. Область применения программы**

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

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

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел I. Гражданская оборона.

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Раздел 3. Основы военной службы.

### ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

 **1.1. Область применения программы**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01-07****ОК 09-11** | * формировать банк предпринимательских идей и цели предпринимателя;
* составить бизнес - план;
* создать предпринимательскую единицу и организовать его деятельность.
 | * содержание и суть предпринимательства;
* виды и формы предпринимательской деятельности;
* основы формирования культуры предпринимательства, принципы этического делового поведения предпринимателя.
 |

**1.3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности.

Тема 2. История российского предпринимательства.

Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса.

Тема 4. Виды предпринимательской деятельности.

Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности.

Тема 6. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям.

Тема 7. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности.

Тема 8. Риски предпринимательской деятельности.

Тема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельности.

Тема 10. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности.

Тема 11. Презентация бизнеса.

# **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01- 07, 09-10, ПК 1.1-1.4

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработке ассортимента полуфабрикатов;разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;контроле хранения и расхода продуктов. |
| **уметь**  | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;правила составления заявок на продукты |

 **1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**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**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01-07, 09-11, ПК 2.1-2.8.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | - в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- в 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;- в 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;- в 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 |

 **1.3. Содержание дисциплины**

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

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

### 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

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01-07, 09-11, ПК 3.1-3.7.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

**1.3. Содержание дисциплины**

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

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**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**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01-07, 09-11, ПК 4.1-4.6.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

**1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**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**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01-07, 09-11, ПК 5.1-5.6.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

 **1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

**ПМ.06** **ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01-07, 09-11, ПК 6.1-6.5.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

 **1.3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала.

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Организация производственной деятельности повара) и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: ОК 01-07, 09-11, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | - организации технологического процесса подготовки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, мяса, рыбы и птицы для приготовления горячих блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;- расчёта массы сырья для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- проверки качества продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- организации технологического процесса приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;- оформления и отпуска супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. |
| **уметь** | - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;-подготавливать сырье и ингредиенты к приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков- использовать различные технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков- проводить расчёты по формулам- организовывать рабочие места по приготовлению супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков- приготавливать супы, соусы, вторые горячие блюда, холодные блюда и закуски, десерты и напитки в соответствии с требованиями рецептур и технологии приготовления- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции: супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. |
| **знать** | - требований, основных критериев и методов органолептической оценки качества сырья, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- правил безопасной эксплуатации используемого технологического оборудования, инвентаря, поверки весов;- способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков- температурных и санитарных режимов приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- технологии приготовления супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- ассортимента супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- методов сервировки, способов и температур подачи супов, соусов, вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- правил подбора гарниров, заправок и соусов для горячих и холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;- органолептических способов определения степени готовности и качества супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- требований к качеству готовых супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков;- правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;- вариантов сервировки, оформления и способов подачи супов, соусов вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, десертов и напитков. |

 **1.3. Содержание дисциплины**

МДК.07.01 Организация производственной деятельности повара.

Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячей кулинарной продукции.

Раздел 2. Технологический процесс приготовления холодной кулинарной продукции.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления десертов и напитков.