

КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«СОСНОВОБОРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

АННОТАЦИИ К ПРОГРАММАМ

Основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

направление подготовки

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Сосновый Бор
2020 г.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы философии»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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.

знать:

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;
условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 39 часов

Обязательная аудиторная – 36 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 3 часа

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «История»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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,

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 34 часа

Обязательная аудиторная – 32 часа

Самостоятельная работа обучающегося – 2 часа

Форма контроля – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);

понимать тексты на базовые профессиональные темы;

участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

знать:

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы,

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика),

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности,

особенности произношения,

правила чтения текстов профессиональной направленности

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 146 часов

Обязательная аудиторная – 95 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 51 час

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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),

знать:

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

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 186 часов

Обязательная аудиторная – 186 часов
Самостоятельная работа обучающегося –

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Психология общения»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 51 час

Обязательная аудиторная – 47 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел математического и естественно - научного цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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.

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 126 часов

Обязательная аудиторная – 111 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 15 часов

Форма контроля – экзамен

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел математического и естественно - научного цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности,

знать:

- 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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 39 часов

Обязательная аудиторная – 36 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 3 часа

Форма контроля – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- 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,

знать:

- 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;
- 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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 82 часа

Обязательная аудиторная – 76 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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,

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 84 час

Обязательная аудиторная – 78 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов

Форма контроля – экзамен

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение организации питания»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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,

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 64 час

Обязательная аудиторная – 60 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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

встречи, приветствия, размещение гостей, подача меню;

прием, оформление и выполнение 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;

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

подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и банкетных мероприятий;

складывать салфетки разным способом;

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 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;

соблюдать правила ресторанного этикета;

производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли,

знать:

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,

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 96 часов

Обязательная аудиторная – 90 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- 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 бизнес-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.

знать:

- 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 товарооборотчиваемости, 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 кладовые предприятия 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 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 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

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 97 часов

Обязательная аудиторная – 91 час

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- 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,

знать:

- 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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 34 часа

Обязательная аудиторная – 34 часа

Самостоятельная работа обучающегося –

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 62 часа

Обязательная аудиторная – 58 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

-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,

знать:

-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 индивидуальной защиты.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 36 часов

Обязательная аудиторная – 36 часов

Самостоятельная работа обучающегося –

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь: 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 саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим,

знать:

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.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 68 часов

Обязательная аудиторная – 68 часов

Самостоятельная работа обучающегося –

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Организация производства на предприятии общественного питания»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

определять вид, обеспечивать рациональный подбор технологического оборудования в соответствии с потребностями производства;

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции её отпуску в соответствии с правилами техники безопасности и санитарии;

ориентироваться в экстренных ситуациях,

планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда, по предупреждению травматизма;

знать:

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

методики расчета производительности оборудования;

способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря;

правила электро – и пожарной безопасности;

правила охраны труда.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 85 часов

Обязательная аудиторная – 77 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 8 часов

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность;
- украсить поверхность изделия композицией, выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.)
- нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.;
- оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта;
- составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна,

знать:

- основные понятия и направления в области эстетики;
- категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции;
- элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство;
- основы рисования и лепки;
- дизайн: основные понятия, виды;
- обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

-актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 109 часов

Обязательная аудиторная – 100 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 9 часов

Форма контроля – экзамен

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Национальная кухня»**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

-подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания,

-составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций;

-приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.

-подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями,

знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- основные положения рационального питания;
- значение основных пищевых веществ;
- положения нетрадиционных систем питания;
- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;
- основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;
- особенности национальной кухни народов стран;
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 156 часов

Обязательная аудиторная – 148 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 12 часов

Форма контроля – дифференцированный зачет, экзамен

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Основы предпринимательской деятельности»**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- определять приемлемые границы производства;
- разрабатывать бизнес – план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- различать виды ответственности предпринимателей;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- осуществлять основные финансовые операции;
- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности,

знать:

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа;
- основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
- перечень сведений, подлежащих защите;
- сущность и виды ответственности предпринимателей;
- методы и инструментарий финансового анализа;
- основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;
- виды налогов;
- систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;

- пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 36 часов

Обязательная аудиторная – 36 часов

Самостоятельная работа обучающегося –

Форма контроля – дифференцированный зачет

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина входит в раздел общепрофессионального цикла.

В результате освоения обучающийся должен

уметь:

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи
- пользоваться словарями русского языка,
- владеть понятием фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности,
- находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов,
- определять функционально-стилевую принадлежность слова;
- определять слова, относимые к авторским новообразованиям, пользоваться нормами словообразования применительно к общеупотребительной, общенаучной и профессиональной лексике,
- использовать словообразовательные средства в изобразительно-выразительных целях,

- употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста;
- выявлять грамматические ошибки в тексте
- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей,
- редактировать собственные тексты и тексты других авторов,
- пользоваться правилами правописания,
- различать тексты по их принадлежности к стилям
- продуцировать разные типы речи,
- создавать тексты учебно-научного и официально-делового стилей в жанрах, соответствующих требованиям профессиональной подготовки студентов,

знать:

- понятия языка и речи, различия между языком и речью, функции языка, понятие о литературном языке, формы литературного языка, их отличительные особенности, признаки литературного языка и типы речевой нормы;
- понятие культуры речи, основные компоненты культуры речи (владение языковой, литературной нормой, соблюдение этики общения, учет коммуникативного компонента); качества, характеризующие речь;
- основные виды словарей русского языка,
- фонетические единицы языка и фонетические средства языковой выразительности, особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы;
- лексические и фразеологические единицы языка, лексические и фразеологические нормы, изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии, лексические и фразеологические ошибки;
- способы словообразования, стилистические возможности словообразования; словообразовательные ошибки;
- самостоятельные и служебные части речи, нормативное употребление форм слова, стилистика частей речи: ошибки в формообразовании и употреблении частей речи;
- синтаксический строй предложений, выразительные возможности русского синтаксиса;
- правила правописания и пунктуации, принципы русской орфографии и пунктуации, понимать смыслоразличительную роль орфографии и знаков препинания;
- функционально-смысловые типы речи, функциональные стили литературного языка, сферу их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей.

Объем учебной дисциплины

Максимальная нагрузка – 72 часа

Обязательная аудиторная – 66 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов

Форма контроля – дифференцированный зачет

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья, опыт приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроля 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.

Объем образовательной программы ПМ.01

Трудоемкость – 140 часов

Обязательная аудиторная нагрузка – 134 часа

Из них:

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 36 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 6 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

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

МДК 01.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

разработки ассортимента горячей 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 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, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих 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 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 рецептов, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Объем образовательной программы ПМ.02

Трудоемкость – 231 час

Обязательная аудиторная нагрузка – 222 часа

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 78 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 9 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

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

МДК 02.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 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;

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:

правила 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.

Объем образовательной программы ПМ.03

Трудоемкость – 348 часов

Обязательная аудиторная нагрузка – 340 часов

Из них:

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 216 часов

Самостоятельная работа обучающегося – 8 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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:

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

Объем образовательной программы ПМ.04

Трудоемкость – 348 часов

Обязательная аудиторная нагрузка – 338 часов

Из них:

Учебная практика – 36 часов

Производственная практика – 192 часа

Самостоятельная работа обучающегося – 10 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 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 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.

Объем образовательной программы ПМ.05

Трудоемкость – 381 час

Обязательная аудиторная нагрузка – 366 часов

Из них:

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 144 часа

Самостоятельная работа обучающегося – 15 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

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

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов.

Объем образовательной программы ПМ.06

Трудоемкость – 364 часов

Обязательная аудиторная нагрузка – 352 часа

Из них:

Производственная практика – 36 часов

Преддипломная практика – 144 часа

Самостоятельная работа обучающегося – 12 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 43.02 15 Поварское и кондитерское дело.

Место в структуре ОПОП

Данный модуль входит в профессиональный учебный цикл

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- приготовление блюд из овощей и грибов,
- приготовление блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента,
- приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья,
- приготовление блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика,
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий различного ассортимента,
- приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, соблюдать условия и сроки хранения;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;
- рецептуры, методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Объем образовательной программы ПМ.07

Трудоемкость – 655 часов

Обязательная аудиторная нагрузка – 629 часов

Из них:

Учебная практика – 72 часа

Производственная практика – 144 часа

Самостоятельная работа обучающегося – 26 часов

Форма контроля – экзамен

Основные разделы ПМ

МДК 07.01 Повар

МДК 07.02 Кондитер

МДК 07.03 Пекарь