

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01. Основы философии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;
- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;
- 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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: объем образовательной программы всего 36 часов:

всего во взаимодействии с преподавателем - 36 часов, из них:
теоретическое обучение – 22 часа;
лабораторных и практических занятий – 12 часов;
в форме практической подготовки – 8 часов;
промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.02. История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.02. История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 36 часов:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 32 часов, из них:

теоретическое обучение – 16 часов;

лабораторных и практических занятий – 12 часов;

в форме практической подготовки – 8 часов;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 140 часов:

самостоятельная работа – 6 часов;

всего во взаимодействии с преподавателем-134 часа, из них:

лабораторных и практических занятий – 130 часов;
в форме практической подготовки – 28 часов;
консультации – 2 часа;
промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.04. Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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 характерных для данной профессии (специальности).

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
- средства профилактики перенапряжения

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 164 час.:
всего во взаимодействии с преподавателем-164 часа, из них:
лабораторных и практических занятий – 164 часа;
в форме практической подготовки – 32 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.05 Психология общения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.05. Психология общения входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 42 часа:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем - 40 часов, из них:

теоретическое обучение – 22 часа;

лабораторных и практических занятий – 14 часов;

в форме практической подготовки – 8 часов;
консультации – 2 часа;
промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ЕН.01 Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ЕН.01. Химия входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 144 часа:

самостоятельная работа – 6 часов;

всего во взаимодействии с преподавателем – 138 часов, из них:

теоретическое обучение – 84 часов;

лабораторных и практических занятий – 46 часов,

консультации – 2 часа;

в форме практической подготовки – 28 часов;

промежуточная аттестация – 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ЕН.02. Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать факты экологической информации и предупреждать проявления беззаботного отношения к окружающей среде.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные биологические и химические аспекты взаимодействия живой и неживой материи;
- экологические принципы рационального природопользования;
- проблемы использования возобновляемых и не возобновляемых ресурсов, принципы и методы их воспроизводства;
- принципы использования и дезактивации отходов производства;
- основы экологического регулирования и прогнозирования последствий природопользования;
- назначение и правовой статус особо охраняемых территорий;
- экологическое состояние составляющих окружающей среды и последствия влияния антропогенного фактора на живые организмы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Учебная нагрузка обучающегося:

всего 36 часов:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 34 часа, из них:

теоретическое обучение – 18 часов;
лабораторных и практических занятий – 12 часов;
в форме практической подготовки – 8 часов;
консультации – 2 часа;
промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;
- 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;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 68 часов:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 64 часа, из них:

теоретическое обучение – 36 часов;

лабораторных и практических занятий – 24 часа;

в форме практической подготовки – 40 часов;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП. 02. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 60 часов:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 58 часов, из них:

теоретическое обучение – 30 часов;

лабораторных и практических занятий – 20 часов,

в форме практической подготовки – 36 часов;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП. 03. Техническое оснащение организаций питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.03. Техническое оснащение организаций питания входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 74 часа:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем - 70 часов, из них:

теоретическое обучение – 38 часов;

лабораторных и практических занятий – 24 часа;

в форме практической подготовки – 44 часа;

консультации – 2 часа,

промежуточная аттестация – 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

общепрофессионального цикла

ОП. 04. Организация обслуживания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания входит в общепрофессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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, 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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 72 часов:

самостоятельная работа – 4 часа;
всего во взаимодействии с преподавателем – 68 часов, из них:
теоретическое обучение – 36 часов;
лабораторных и практических занятий – 28 часов,
в форме практической подготовки – 45 часов;
консультации – 2 час;
промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 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 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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 94 часов:

самостоятельная работа – 4 часа.

всего во взаимодействии с преподавателем – 94 часа, из них:

теоретическое обучение – 54 часов;

лабораторных и практических занятий – 32 часа,

в форме практической подготовки – 56 часов;

консультации – 2 часа;
промежуточная аттестация – 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в обще профессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 36 часов:

самостоятельная работа – 2 часа.

всего во взаимодействии с преподавателем-34 часов, из них:

теоретическое обучение – 18 часов;

лабораторных и практических занятий – 12 часов,

в форме практической подготовки – 22 часа;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 98 часов:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем - 96 часов, из них:

теоретическое обучение – 46 часов;

лабораторных и практических занятий – 42 часов,

в форме практической подготовки – 59 часов;

консультации – 2 часа.

промежуточная аттестация – 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП. 08. Охрана труда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.08. Охрана труда в общественном питании входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 и индивидуальной защиты

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 36 часов:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 34 часа, из них:

теоретическое обучение – 20 часов;

лабораторных и практических занятий – 12 часов,

в форме практической подготовки – 22 часа;

промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального цикла

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.09Безопасность жизнедеятельности входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины 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 и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 68 часов:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем - 64 часа, из них:

теоретическое обучение – 46 часов;

лабораторных и практических занятий – 16 часов;

в форме практической подготовки – 40 часов;

промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП. 10. Основы товароведения пищевых продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.10. Основы товароведения пищевых продуктов входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу;

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;

определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией;

применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;

обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара;

выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков.

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

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения

основных групп продовольственных товаров;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

виды складских помещений и требования к ним;

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

методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов;

способы обнаружения фальсификации.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной

дисциплины:

объем образовательной программы всего 76 часов:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем - 72 часов, из них:

теоретическое обучение – 46 часов;

лабораторных и практических занятий – 18 часов;

в форме практической подготовки – 45 часов;

консультации – 2 часа,

промежуточная аттестация – 6 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла

ОП. 11 Планирование профессиональной карьеры

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.11 Планирование профессиональной карьеры входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины— требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- оформлять документацию, необходимую для приема на работу;
- разрабатывать план поиска работы;
- определять свои жизненные цели и свою профессиональную карьеру;
- беседовать с работодателем;
- использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании;
- составлять резюме и портфолио;
- использовать полезную информацию в адаптационный период трудовой деятельности

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

- базовые принципы исследования рынка труда;
- методы поиска работы,
- формы и правила прохождения собеседования с работодателем,
- формы и правила написания персонального резюме,
- документы (оригиналы и копии), которые необходимо подготовить для собеседования, для приема на работу;
- правила и приемы создания позитивного имиджа;
- понятие, виды, этапы карьеры;
- инструменты планирования и развития карьеры;

способы поиска работы;
конструктивные стили поведения при поиске работы;
основные правила составления резюме и портфолио;
ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 42 часа:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 38 часов, из них:

теоретическое обучение – 22 часа;

лабораторных и практических занятий – 14 часов;

в форме практической подготовки – 25 часов;

промежуточная аттестация – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП. 12. Дизайн, рисование и лепка в профессии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.12 Дизайн, рисование и лепка в профессии входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности;

выражать свое личное понимание значимости искусства в кондитерской промышленности;

проявлять наблюдательность, фантазию при изготовлении эскизов тортов и пирожных;

осознанно воспринимать понятия единства и равновесия в расположении частей, грамотное сочетание цвета, колорит и ритм настроения работы;

развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц;

изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику;

пользоваться необходимым техническими приемами и инвентарем для лепки;

развивать художественный и эстетический вкус, абстрактное, пространственное мышление, творческое воображение;

создавать трафареты для тортов, передавая четкий единый рисунок, сохраняя задуманную тему;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**
теоретические основы изобразительной грамоты;

законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения;

понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений;

особенности составления орнаментов, используя методы декоративно – прикладного искусства;

основы направления художественного оформления кондитерских изделий;

последовательность выполнения элементов при оформлении тортов и пирожных;

цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 92 часа:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем-90 часов, из них:

теоретическое обучение –42 часа;

лабораторных и практических занятий – 46 часов;

в форме практической подготовки – 55 часов;

промежуточная аттестация – 2 часа.

ОП.13 Основы финансовой грамотности и предпринимательства

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ): дисциплина ОП.13 Основы финансовой грамотности и предпринимательства входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

- управлять личными финансами: строить бюджет, планировать крупные покупки, регулярно откладывать деньги;
- прогнозировать неочевидные расходы;
- ориентироваться в банковских услугах;
- умение выбирать наиболее выгодные финансовые инструменты;
- проявлять способности к личностному самоопределению и

самореализации в экономической деятельности;

- ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире;
- способность распознавать мошенническую схему.
- знание и понимание финансовых продуктов;
- доступные финансовые инструменты;
- финансовые риски;
- банковские услуги;
- особенности потребительских кредитов и кредитных карт;
- системы налогообложения;
- обращение с персональными данными;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной программы всего 48 часов:

самостоятельная работа – 2 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 46 часов, из них:

теоретическое обучение – 22 часа;

лабораторных и практических занятий – 20 часов;

в форме практической подготовки – 29 часов;

консультации – 2 часа;

демонстрационный экзамен – 2 часа.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов; -разработки адаптации, рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведению 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
---------------------------------	---

	<p>сырья с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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, применение ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству. Условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья. Изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного

	ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты.
--	---

Содержание модуля:

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

УП.01. Учебная практика;

ПП.01. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего - 282 часа:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем - 278 часа, из них:

теоретическое обучение – 72 часа;

лабораторных и практических занятий – 48 часов,

практики – 144 часа,

учебной практики – 72 часа,

производственной практики – 72 часа,

в форме практической подготовки – 276 часов;

консультации – 2 часа,

промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов; -разработки адаптации, рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведению 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	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент. Разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, применение ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству. Условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья. Изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты.

Содержание модуля:

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

УП.01. Учебная практика;

ПП.01. Производственная практика.

3. Количество часов на освоение учебной программы модуля:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	288
УП.01	Учебная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента полуфабрикатов; -разработки адаптации, рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведению 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.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент. Разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и

	<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, применение ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству. Условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья. Изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	288
--------------	--	------------

ПП.01	Производственная практика	72
-------	---------------------------	----

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Содержание модуля:

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

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

УП.02. Учебная практика;

ПП.02. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего - 378 часов:

самостоятельная работа – 8 часов.

всего во взаимодействии с преподавателем- 370 часов, из них:

теоретическое обучение – 118 часов;

лабораторных и практических занятий – 72 часа,

практики-144 часа,

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа;

в форме практической подготовки – 370 часов;

курсовые проекты – 20 часов;

консультации-4 часа,

промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной
----------------------------------	---

	<p>продукции;</p> <p>- контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Количество часов на освоение программы учебной практики:

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	386
УП.02	Учебная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
----------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Количество часов на освоение программы производственной практики:

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	376
ПП.02	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам 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 профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней

	птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, 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; <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных

Содержание модуля:

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

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

УП.03. Учебная практика;

ПП.03. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего – 226 часов:

самостоятельная работа – 8 часов;

всего во взаимодействии с преподавателем – 218 часов, из них:

теоретическое обучение – 56 часов;

лабораторных и практических занятий – 40 часов,

практики – 108 часов,

учебной практики – 36 часов.

производственной практики – 72 часа;

в форме практической подготовки – 220 часов;

консультации-4 часа;

промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики профессионального модуля **ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов.
---------------------------------	--

<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе 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. Количество часов на освоение программы учебной практики:

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	226
УП.03	Учебная практика	36

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
--	---

	<p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; <p>- контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе

	<p>авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

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	226
ПП.03	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
-------	--

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам 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:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>Иметь практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначения, 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

Содержание модуля:

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

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего - 226 часов:

самостоятельная работа – 8 часов;

всего во взаимодействии с преподавателем- 218 часов, из них:

теоретического обучения – 56 часов;

лабораторных и практических занятий – 40 часов,

практики - 104 часа,

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа;
 в форме практической подготовки – 220 часов;
 консультации – 2 часа,
 промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики 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**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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,
---------------------------------	--

	<p>творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Количество часов на освоение программы учебной практики:

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	226
УП.04	Учебная практика	36

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и

	регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики 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**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
---------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначения, 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

	<p>сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

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	226
ПП.04	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные: требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;

информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, составлена с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам 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:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
--	--

<p>иметь практический опыт в:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены 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

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила разработки рецептур, составление заявок на продукты
--	--

Содержание модуля:

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

ПП.05. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего – 524 часа:

самостоятельная работа – 8 часов;

всего во взаимодействии с преподавателем – 516 часов, из них:

теоретическое обучение – 142 часа;

лабораторных и практических занятий – 90 часов,

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 108 часов;

в форме практической подготовки – 516 часов;

консультации – 4 часа,

промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики 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**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, составлена с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> - 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
----------------------------	---

	<p>авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила разработки рецептур, составление заявок на продукты.
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

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	524
УП.05	Учебная практика	144

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

	ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики.

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы производственной практики 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**

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, составлена с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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.

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> - 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
----------------------------	--

	<p>кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

	<p>организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила разработки рецептур, составление заявок на продукты.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

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	524
ПП.05	Производственная практика	108

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

	культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:
 требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
 информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам 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:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> - разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов 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; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организация и контроль качества выполненных работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
----------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных кондитерских изделий и 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 график 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--

Содержание модуля:

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПП.06. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего - 272 часа:

самостоятельная работа – 4 часа;

всего во взаимодействии с преподавателем – 268 часов, из них:

теоретическое обучение – 94 часа;

лабораторных и практических занятий – 52 часа,

производственной практики – 108 часов;

в форме практической подготовки – 266 часов;

консультации – 2 часа;

промежуточная аттестация – 14 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена с учетом требований профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> - разработке различных видов меню, разработке 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; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организация и контроль качества выполненных работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных кондитерских изделий и напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - взаимодействовать со службой обслуживания и другими

	<p>структурными подразделениями организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 график 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.
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - методы контроля возможных хищений запасов; <ul style="list-style-type: none"> - 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. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	272
ПП.06	Производственная практика	108

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих «Повар»

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н, требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

в результате освоения профессионального модуля студент должен: иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий,
--	--

	<p>закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,

	<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты,
--	--

	<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none">-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;-доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;-владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;-подбирать гарниры, соусы;-соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;-поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов,
--	---

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>-разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
знать	<p>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления</p>

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--	--

	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; -техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
--	---

Содержание модуля:

МДК.07.01 Приготовление блюд массового спроса

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика.

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы всего - 334 часа:

самостоятельная работа – 6 часов;

всего во взаимодействии с преподавателем- 332 часа, из них:

теоретическое обучение – 90 часов;

лабораторных и практических занятий – 80 часов,

учебная практика – 72 часа;

производственной практики – 72 часа;

в форме практической подготовки – 328 часов;

консультации-2 часа,

промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих «Повар»

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н, требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии Повар.

2. Цели и задачи учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

<p>В результате освоения профессионального модуля студент должен: иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе
---	---

	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> –упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,

	<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты,
--	--

	<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none">-соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;-доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;-владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;-подбирать гарниры, соусы;-соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;-поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов,
--	---

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); -охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; -разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,
--	--

	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; -техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих «Повар»	334
УП.07	Учебная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных

	изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;

информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих «Повар»

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии Повар.

2. Цели и задачи производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<p>В результате освоения профессионального модуля студент должен: иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов,
---	---

	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

	<p>регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none">- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- организовывать их хранение до момента использования;-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;-использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;-оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад; -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;-соблюдать температурный и временной режим
--	---

	<p>процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>-владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-подбирать гарниры, соусы;</p> <p>-соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;</p> <p>-выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;</p> <p>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;</p> <p>-порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход холодных/горячих блюд,</p>
--	---

	<p>кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;</p> <p>-разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
знать	<p>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала;</p>

	<ul style="list-style-type: none">- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;- правила утилизации отходов;- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;- ассортимент, характеристика, кулинарное
--	---

	<p>использование пряностей, приправ, специй;</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</p> <p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих «Повар»	334
ПП.07	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд,

	десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

– требования к минимальному материально-техническому обеспечению

процесса прохождения практики;

– информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требований Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис», в части освоения основного вида деятельности (ВД): обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация обслуживания в общественном питании и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД 8.	Обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ПК 8.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 8.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 8.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 8.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 8.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 8.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 8.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 8.8.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 8.9.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 8.10.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 8.11.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; – встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи
-------------------------	---

	<p>меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; – подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; – подготовки бара, буфета к обслуживанию; – встречи гостей бара и приема заказа; – обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовления и подачи горячих напитков; – приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; <p>приготовления и подачи простых закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – принятия и оформления платежей; – оформления отчетно-финансовых документов; – подготовки бара, буфета к закрытию; <p>подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков,

	<p>их сочетаемости с блюдами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счет и производить расчет с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; – соблюдать личную гигиену; – подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; – производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; – соблюдать правила профессионального этикета; – соблюдать правила личной гигиены; <p>хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

	<ul style="list-style-type: none">– материально-техническую и информационную базу обслуживания;– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале;– правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;– методы организации труда официантов;– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;– способы подачи блюд;– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;– правила и технику уборки использованной посуды;– порядок оформления счетов и расчета с потребителем;– кулинарную характеристику блюд;– правила сочетаемости напитков и блюд;– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;– виды и классификации баров;– планировочные решения баров, буфетов;– материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;– правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;– характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;– правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;– виды и методы обслуживания в баре, буфете;– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;– технологию приготовления простых закусок;– правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;– сроки и условия хранения различных групп товаров
--	--

	<p>и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила охраны труда; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	---

Содержание модуля

МДК.08.01 Технология обслуживания в организациях питания

МДК.08.02 Технология обслуживания за барной стойкой

УП.08 Учебная практика

ПП.08 Производственная практика

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы (всего) – 338 часов, в том числе:

самостоятельная работа обучающегося – 6 часов;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) – 332 часа, в том числе:

теоретическое обучение 102 час;

лабораторные и практические занятия – 72 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа;

из них в форме практической подготовки – 332 часа;

консультация – 2 часа;

промежуточная аттестация – 16 часов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики профессионального модуля

ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис». В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

В результате учебной практики

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; – встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; – подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки бара, буфета к обслуживанию; – встречи гостей бара и приема заказа; – обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовления и подачи горячих напитков; – приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; – принятия и оформления платежей; – оформления отчетно-финансовых документов; – подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счет и производить расчет с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; – соблюдать личную гигиену; – подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; – производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; – соблюдать правила профессионального этикета; – соблюдать правила личной гигиены; <p>хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; – материально-техническую и информационную базу обслуживания; – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

	<ul style="list-style-type: none"> – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; – виды и классификации баров; – планировочные решения баров, буфетов; – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; – виды и методы обслуживания в баре, буфете; – технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – технологию приготовления простых закусок; – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; – сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила охраны труда; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	338
УП.08	Учебная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2. ВД ...	
ПК 5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 5.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 5.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 5.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 5.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.9.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.11.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;

информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики профессионального модуля

ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис». В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

В результате производственной практики

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; – встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; – подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки бара, буфета к обслуживанию; – встречи гостей бара и приема заказа; – обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовления и подачи горячих напитков; – приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; – принятия и оформления платежей; – оформления отчетно-финансовых документов; – подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счет и производить расчет с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; – соблюдать личную гигиену; – подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; – производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; – соблюдать правила профессионального этикета; – соблюдать правила личной гигиены; <p>хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; – материально-техническую и информационную базу обслуживания; – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

	<ul style="list-style-type: none"> – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; – виды и классификации баров; – планировочные решения баров, буфетов; – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; – виды и методы обслуживания в баре, буфете; – технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – технологию приготовления простых закусок; – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; – сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила охраны труда; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания	338
УП.08	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

3. ВД ...	
ПК 5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 5.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 5.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 5.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 5.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.9.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.11.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;

информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.