

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»
Харабалинский филиал



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ АО «АГПК»

О.П. Жигульская

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы - 2 года 10 месяцев

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее-ФГОСПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы профессий СПО Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1565.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»

Разработчики

З. А. Сисуева – методист Харабалинского филиала ГБПОУ АО АГПК

Программа рассмотрена и одобрена

на заседании малого педагогического совета Харабалинского филиала АГПК

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Согласовано:

ИП Арутюнян А. А.



Арутюнян А. А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общиеположения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая ГБПОУАО «Астраханский государственный политехнический колледж»

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.3. Общая характеристика ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.4. Требования к абитуриенту

2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

3.3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

3.2. Профессиональные компетенции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

4.1. Календарный график учебного процесса

4.2. Учебный план подготовки специальности.

4.3. Аннотации программ учебных дисциплин, профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.4. Реализация учебной и производственной практик

4.5. Формы аттестации

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

5.2. Оценочные и методические материалы

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5.4. Материально-техническое оснащение

5.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

1. Общеположения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая ГБПОУ АО

«Астраханский государственный политехнический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОСПО) по специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОСПО с учетом получаемой специальности и настоящей ППССЗ.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия технологии и реализация образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Реализация образовательной программы осуществляется на языке Российской Федерации.

Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- профессиональные стандарты: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610 н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597 н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914 н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения об практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 13.06.2013 N 455 «Об утверждении Порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся»;

– Приказ Минобрнауки России от 06.06.2013 N 443 «Об утверждении Порядка и случаев перевода обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, платного обучения на бесплатное»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 10 февраля 2017 г. N 124 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального (или) высшего образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Минобрнауки России от 15.03.2013 N 185 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Письмо Минобрнауки России от 03.03.2016 N 08-334 «О самостоятельной предметной области и детализации требований к предметным результатам освоения программы учебных предметов «Математика» и «Русский язык» на уровне основного общего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 10 февраля 2017 г. N 124 «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального (или) высшего образования»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 г. N 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

– Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08;

– Письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 25 мая 2017 года, протокол №3 «Об уточнении рекомендаций по организации получения среднего общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов к получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

– Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Астраханской области;

– Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж» от 28.12.2015 года, №215.

В соответствии со статьей 68 Конституции Российской Федерации государственным языком Российской Федерации на всей ее территории является русский язык. Обучение в рамках программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется на русском языке.

Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации	Сроки получения СПО по ППССЗ очной форме обучения
среднее общее образование	специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования:

- очной форме – 2 года 10 месяцев.
- приочно-заочной и заочной форм обучения –

увеличивается не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Объемсрокиполучениясреднегопрофессиональногообразованияпоспециальности43.02.15Поварскоеикондитерскоеделонабазеосновногообщегообразованиясодновременнымполучением среднегообщегообразования:5940 часов.

СрокосвоенияППССЗСПОбазовойподготовкипозаочнойформеполученияобразованияувеличиваетсянабазесреднегообщегообразования–неболеечемна1год.

СтруктураППССЗспециальности43.02.15Поварскоеикондитерское дело

Образовательнаяпрограммаразработанаосновеструктуры,заданнойФГОС СПОпоспециальности**43.02.15Поварскоеикондитерскоедело**.

ПриподготовкеспециалистаповарскомуикондитерскомуделунабазеосновногообщегообразованияреализуетсяФГОСсреднегообщегообразованиясоциально-экономического профиля(общеобразовательныйцикл).ПолучениеСПОнабазеосновногообщегообразованияосуществляетсясодновременнымполучениемсреднего общего образования в пределах ППССЗ.

В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования разрабатывается на основе требований соответствующих ФГОС среднего общего и СПО с учетом получаемой специальности СПО. Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования,увеличиваетсяна52недели из расчета:

теоретическоеобучение(приобязательнойнагрузке36часоввнеделю)	119 нед.
промежуточнаяаттестация	7нед.
каникулы	34нед.

Впервыйгодобучениястудентыполучаютобщеобразовательнуюподготовкусocialно-экономическогопрофиля(ПисьмоМинобрнаукиРоссииот17.03.2015N06-259«О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднегообщегообразованиявпределахосвоенияобразовательныхпрограммсреднегопрофессиональногообразованиянабазеосновногообщегообразованиясучетомтребованийфедеральныхгосударственныхобразовательныхстандартовиполучаемойпрофессииилиспециальностисреднегопрофессиональногообразования»),котораяпозволяетприступить ксвоениюППССЗ поспециальности.

Уменияизнания,поученныестудентамиприосвоенииучебныхдисциплинобщеобразовательногоцикла,углубляютсяирасширяютсянапоследующихкурсахобучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ППССЗ, как «Общийгуманитарныйисоциально-экономический»,«Математическийиобщийестественнонаучный»,атакжеотдельныхдисциплинпрофессиональногоцикла.

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями кструктуре ППССЗ, изложенными в ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское икондитерскоеделоисучётомпримернойосновнойобразовательнойпрограмме(ПООП)** ивключает изучениеследующихучебныхциклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- общепрофессионального;

профессионального;
и разделов:
учебная
практика; производственная
практика; преддипломная
практика; промежуточная аттестация.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) с включением демонстрационного экзамена.

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об образовании и (или) квалификации.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3. Компетенции выпускника СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формируемые в результате освоения данной ООП СПО

Общие компетенции

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. 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.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

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

1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

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 форм обслуживания:

ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей различных категорий, видов форм обслуживания.

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК2.7. 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, видов форм обслуживания.

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

ПК3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания:

ПК4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания:

ПК5.1. 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.

ПК5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК6.4. 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.

7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Основы профессиональной деятельности 16675 Повар, 12901 Кондитер).

ПК 7.1. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.

ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд несложного приготовления: кулинарных изделий массового спроса, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

ПК 7.3. Организовывать и проводить порционирования блюд, комплектацию раздачи блюд массового спроса.

ПК 7.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее дефекты.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных предметов, дисциплин, модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Календарный график учебного процесса

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** по очной форме обучения представлен в приложении 1.

Учебный план подготовки специальности

Учебный план общей образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм их промежуточной аттестации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план подготовки по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** по очной форме обучения представлен в приложении 2.

Аннотации программ учебных дисциплин, профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы

философии Место учебной дисциплины в структуре

ППССЗ

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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;

- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.

В результате изучения 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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
учебной дисциплины:**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 58
часов; промежуточной аттестации 7 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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 изучения 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 основные направления их деятельности;
- роль 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной
дисциплины** обязательная аудиторная учебная нагрузка
обучающегося 66 часов; промежуточной аттестации 3 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (на
примере английского языка)**

Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

– понимать общий смысл четкого 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 своей профессиональной деятельности;

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

– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

В результате изучения 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 219 часа; промежуточной аттестации 8 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая

культура Место учебной дисциплины в структуре ППС

СЗ

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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 характерными для данной профессии (специальности).

В результате изучения 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 специальности;
- средства профилактики перенапряжения.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
учебной дисциплины**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 170
часов. промежуточной аттестации 3-7,8 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология

**общения Место учебной дисциплины
в структуре ППСЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате изучения 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
учебной дисциплины**

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68
часов; промежуточной аттестации 8 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи/ Коммуникативный
практикум Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать свою речь и речь собеседника с точки зрения ее нормативности и соответствия другим критериям хорошей литературной речи;
- устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;
- употреблять основные выразительные средства русского литературного языка;
- пользоваться словарями русского языка;
- устанавливать речевой контакт и корректировать свое поведение в соответствии с системой общения и коммуникативным намерением;
- выбирать стратегию и тактику общения адекватные коммуникативной ситуации и коммуникативному намерению;
- строить свою монологическую и диалогическую речь, руководствуясь правилами эффективного общения;
- аргументированно излагать свою точку зрения;
- эффективно использовать выразительные средства русского языка в различных ситуациях общения.

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

- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- различия между языком и речью;
- основные единицы языка в их функциональной предназначенности;
- социально-стилистическое расслоение русского языка;
- качества (критерии) хорошей литературной речи;
- нормы русского литературного языка;
- наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка;
- специфику устной и письменной, книжной и разговорной речи;
- сущность общения и его разновидности;
- основные понятия, связанные со структурой и осуществлением устной речи;
- основные законы, принципы и правила эффективного общения;
- основные закономерности использования выразительных средств языка в различных ситуациях общения;
- особенности звучащей речи.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов; промежуточной аттестации 6 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01.Химия

Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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 уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
 - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
 - использовать лабораторную посуду и оборудование;
 - выбирать метод 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 изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные понятия и законы химии;
 - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
 - понятия 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 179 часа; промежуточной аттестации 4 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы

природопользования Место учебной

дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов и их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 53 часов; промежуточной аттестации 5 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 Основы исследовательской деятельности/ Основы интеллектуального труда Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать методы научного познания;
- применять логические законы и правила;
- накапливать научную информацию.

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

- методы научных исследований и их роль в практической деятельности специалиста;
- основные понятия научно-исследовательской работы.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 часов; промежуточной аттестации 8 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Мест о учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

там;

- 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 (ХАССП (НАССР)) 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 изучения 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;
- методики составления рационов питания.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа; промежуточной аттестации 4 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов в запасе;
- проводить инструктаж 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 изучения 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 107 часов; промежуточной аттестации 6 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций

питания Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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 изучения 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 и использования 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 83 часов; промежуточной аттестации 3 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;
- принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- осуществлять подачу блюд и напитков разными способами;
- производить расчет потребителями;
- обслуживать 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 организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;

В результате изучения учебной 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 накрывания столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристики 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;
- очередности и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарные характеристики 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 этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 час; промежуточной аттестации 5 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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;

– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;

– пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности

на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;

– оформлять поступления 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 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-планы 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 изучения учебной 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 малого бизнеса, 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 сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в складовых предприятиях общественного питания, документы, используемые в складовых предприятиях; 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, методика 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, методика расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методика 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 государственные внебюджетные фонды, методика 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 107 часов; промежуточной аттестации 6 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения 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) справовой точки зрения;

В результате изучения 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часов; промежуточной аттестации 6 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Административные информационные и коммуникационные технологии

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав структур персонала компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часа; промежуточной аттестации 6 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана

труда Место учебной дисциплины в структуре СПС ССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить инструктаж помощника повара, кондитера по вопросам охраны труда, техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- 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 изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда организации питания;
- законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации питания;
- обязанности работников в области охраны труда;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 час; промежуточной аттестации 3 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Безопасность

жизнедеятельности Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- 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;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате изучения 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 угрозы 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 нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72
часа; промежуточной аттестации 4 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Сервисная деятельность

Место учебной дисциплины

в структуре ППССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы
подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятий;
 - проводить маркетинговые исследования;
 - эффективно использовать материальные, финансовые и трудовые ресурсы предприятия;
 - обеспечивать рациональную и эффективную организацию процессов обслуживания потребителей и оказания услуг;
 - внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;
 - владеть практическими навыками организации обслуживания различных контингентов потребителей;
 - учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания;
 - принимать рациональные управленческие решения, организовывать труд обслуживающего персонала;
 - осуществлять контроль за работой персонала, качеством готовой продукции и оказываемых услуг;
 - проводить анализ и оценку финансово-хозяйственной деятельности предприятия, пользоваться современными средствами связи, оргтехники, информационными технологиями в профессиональной деятельности;
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности;
 - организацию снабжения складского и товарного хозяйства;
 - суть производственного и технологического процесса производства продукции;

- основы сервисной деятельности;
- классификацию, формы, методы и средства оказания услуг;
- организацию и технику обслуживания потребителей, порядок предоставления различных услуг;
- основные принципы профессиональной эстетики и дизайна;
- методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта;
- программное обеспечение профессиональной деятельности.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 73
часов; промежуточной аттестации 6 часа.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10**

Конфликтология Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- констатировать и прогнозировать степень конфликтности в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные различия;
- проводить самодиагностику межличностных причин и источников конфликта и выбирать необходимые методы работы над самообразованием;
- предотвращать и погашать конфликты; подбирать адекватные ситуации и методы современных технологий управления персоналом;

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

- структуру и характеристики конфликта и конфликтной ситуации;
- особенности общения в коллективе;
- основные причины и источники внутриличностных, межличностных конфликтов;
- методы работы над самообразованием в контексте конфликтологических проблем;
- основные этапы развития конфликтологической мысли;
- понятие структуры социального конфликта;
- основные виды социальных конфликтов; динамику и формы развития конфликтных ситуаций.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
учебной дисциплины**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 63
часов; промежуточной аттестации 6 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризм** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК):**

ПК

1.1.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

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

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- контроля и ведения процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи к подготовке;
- контроля утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
- организации и ведения процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
- организации, ведения процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических

видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу;

- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки, выноса, хранения полуфабрикатов;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов;

у полуфабрикатов;

- разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

уметь:

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья;
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям мкп/ф;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки, формования, подготовки к фаршированию экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;

– контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;

– контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

– контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;

– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

– контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;

– контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;

– контролировать безопасное использование оборудования для упаковки;

– контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья:

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов в соответствии с заказом;

– -

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основных сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

– владеть техниками, контролировать применение техник:

– работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитирования рыбы, выделения и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционирования птицы, пернатой дичи;

– шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;

– подготовки рыбы различных видов к

фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;

– приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;

– контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;

– контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения;
- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;
- вести учет реализованных полуфабрикатов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептурно курирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области: применения сложных, инновационных методов приготовления; технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката действующим методом, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;

- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР));
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- 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 правил ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых полуфабрикатов;
- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;
- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– методы обработки экзотических редких видов сырья;

– способы сокращения потерь сырья, продуктов при обработке, хранении;

– способы удаления излишней горечи из экзотических редких видов овощей;

– способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;

– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;

– формы, техника нарезки, формования экзотических редких видов сырья;

– способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

– правила утилизации отходов;

– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

– виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;

– современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;

– 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;

– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

– ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;

– техники порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;

– правила заполнения этикеток;

– правила складирования упакованных полуфабрикатов;

– правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;

– требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;

– правила общения с потребителями;

– базовый словарный запас на иностранном языке;

- техники общения, ориентированные на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения
- (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

**Рекомендуемое количество часов на освоение
программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов;
учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 72 часа;
промежуточной аттестации – 16 часов.

АННОТАЦИЯ 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

Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис и туризм** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** (ПК):

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

ПК

2.2.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК

2.3.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК

2.4.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 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 категорий потребителей, видов 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, видов форм обслуживания.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- контроля и ведения процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки, выноса, хранения;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции;
- разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

уметь:

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

– организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного животного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

– обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;

– определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия закусками;

– оценивать качество органолептическим способом;

– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия закусками;

– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;

– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

– контролировать температуру подачи горячей кулинарной продукции;

– организовывать хранение сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

- выбор контейнеров, материалов для упаковки,
- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования;

– рассчитывать стоимость горячей кулинарной продукции;

– вести учет реализованной горячей кулинарной продукции и прилавка/раздачи;

– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

– консультировать потребителей;

– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе –

проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

– проводить анализ возможностей организации питания в области:

- применения сложных, инновационных методов приготовления;

- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массы полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил их использования;
- организацию работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с соблюдением ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;

- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов;
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в готовых горячих блюдах, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- правила оформления заявок на склад;
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- характеристики региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;

- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
- технику порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- температуру подачи горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила разогревания охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;
- правила охлаждения, замораживания и хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованной горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- технику общения, ориентированную на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения
- (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 391 часов; курсовой работы – 24 часа; учебной практики – 90 часов; производственной практики – 144 часа; промежуточной аттестации 14 часов.

АННОТАЦИЯ 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

Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК)**:

ПК 3.1.

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

ПК

3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК 3.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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 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 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 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 форм обслуживания.

**Цели и задачи профессионального модуля –
требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- контроля введения процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;
- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки, выноса, хранения;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной продукции;
- разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

уметь:

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационально размещенного оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями и инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;

- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, не рыбного и водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потерю питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи сложной холодной кулинарной продукции;
- организовывать хранение сложных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос:
- выбор контейнеров, материалов для упаковки,
- эстетичную упаковку в вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость холодной кулинарной продукции;
- вести учет реализованной холодной кулинарной продукции и прилавка/раздачи;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области:
- применения сложных, инновационных методов приготовления;
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований к безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
- знать:**
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил их использования;

– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

– важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;

– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

– последовательность выполнения технологических операций;

– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

– возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;

– правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

– правила утилизации отходов;

– виды, назначение упаковочных материалов;

– способы хранения пищевых продуктов;

– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

– условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;

– правила оформления заявок на склад;

– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

– характеристики региональных видов сырья, продуктов;

– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;

- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;

– -

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;

- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

– технику порционирования, варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции для подачи;

– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

– методы сервировки и способы подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– температуру подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– требования к безопасности хранения холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– правила маркирования упакованной холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;

– правила общения с потребителями;

– базовый словарный запас на иностранном языке;

– технику общения, ориентированную на потребителя;

– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;

– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения

– (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);

– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;

– принципы организации проработки рецептур;

– правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;

- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 322 часов; учебная практика – 54 часа; производственной практики – 108 часов; промежуточной аттестации 18 часов.

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК):**

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

ПК 4.2.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том ч

ислеавторских,брендовых,региональныхсучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания.

**Цели и задачи профессионального модуля –
требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

иметь практический опыт:

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
- распределения заданий и проведения инструктажа на рабочем месте повара;
- организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
- контроля за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- контроля и ведения процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- организации и выполнения процессов порционирования (комплектования), упаковки, выноса, хранения;
- взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков;
- разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
- ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;

уметь:

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями и инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;

- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями при приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способ подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- обеспечивать безопасность готовой продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков;
- организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- организовывать, контролировать процесс упаковки в вынос:
 - выбор контейнеров, материалов для упаковки,
 - эстетичную упаковку в вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков;
- вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков в прилавке/раздаче;

- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
- консультировать потребителей;
- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;

- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептурно-кулинарных и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

- проводить анализ возможностей организации питания в области:
 - применения сложных, инновационных методов приготовления;
 - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
 - квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

– организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

– важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;

– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

– последовательность выполнения технологических операций;

– современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

– возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;

– правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

– правила утилизации отходов;

– виды, назначение упаковочных материалов;

– способы хранения пищевых продуктов;

– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

– условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;

– правила оформления заявок на склад;

– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

– характеристику региональных видов сырья, продуктов;

– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

– пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;

- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- способы и формы инспектирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- технику порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- технику общения, ориентированную на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;

- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов;
учебной практики – 36 часов;
производственной практики – 72 часа;
промежуточной аттестации 18 часов.

**АННОТАЦИЯ 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 форм обслуживания**

Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания (ПК):**

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Цели и задачи профессионального модуля –
требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

иметь практический опыт:

- ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;
 - распределения заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;
 - организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;
 - контроля и введения процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов;
 - контроля утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
 - организации введения процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
 - организации и введения процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи;
 - подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
 - подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
 - поиска, выбора и использования информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;
 - ведения расчетов, оформления и презентации результатов проработки;
- уметь:**
- оценить наличие ресурсов;
 - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
 - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
 - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
 - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;

- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать хранение и использование;
- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлеба булочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
- контролировать ротацию продуктов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации и непищевых отходов;
- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;

- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;
- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, теста до определенной консистенции;
- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпусков с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);
- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдению режимов хранения;
- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос для транспортирования;
- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- организовывать обработку, подготовку и хранение в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов;
- осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- подготовка, обработка и хранение в соответствии со стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурентирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области:
 - применения сложных, инновационных методов приготовления;
 - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
 - квалификации поваров;
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;

- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья;

- рассчитывать количество сырья, продуктов, массы полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;

- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР));

- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;

- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;

- 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 правил их ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

- правила утилизации отходов;

- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
 - виды, назначение правил эксплуатации оборудования для упаковки;
 - способы и правила комплектования, упаковки в вынос
- готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
 - критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
 - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
 - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;
 - правила составления заявки на склад;
 - способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
 - правила утилизации отходов;
 - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
 - температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;
 - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
 - ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
 - технику порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;
 - виды, назначение столовой посуды для отпусков с раздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавыносахлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 - методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток;
 - ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - правила общения с потребителями;
 - базовый словарный запас на иностранном языке;
 - технику общения, ориентированную на потребителя;

- 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 их ухода за ними;
- организацию работ на различных участках кондитерского цеха;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила обработки и цвс соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, ароматическими, красящими веществами;
- принципы организации и проработки рецептур;

- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по результатам.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266
 часа; учебной практики – 36 часов;
 производственной практики – 108
 часов; промежуточной аттестации 18
 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис туризма** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (ПК)**:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной 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.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- текущего планирования деятельности подчиненного персонала;
- расчета основных производственных показателей;
- координации с другими подразделениями, службами;
- проверки уровня обеспеченности ресурсами;

- заказа и получения продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех организации питания;
 - контроля хранения и обеспечения сохранности запасов;
 - проведения инвентаризации запасов;
 - поиска, выбора и использования информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню;
 - разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;
 - ведения расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню;
 - презентации нового меню;
 - совершенствования ассортимента и меню;
 - планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала;
 - контроля качества выполнения работ;
 - организации текущей деятельности;
 - планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей;
 - инструктирования, обучения на рабочем месте;
 - анализа, оценки результатов обучения;
- уметь:**
- 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 кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса;
 - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
 - планировать работу подчиненного персонала;
 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
 - 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, в т.ч. и в электронном виде;
 - организовывать документооборот;
 - определять объекты, периодичность и формы контроля;
 - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочее место различных зон кухни;
- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни

на рабочих местах;

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документа оборота, 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;
- нормативные правовые акты в области организации питания 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 работников в кухне;

- методы контроля и оценки качества работ исполнителей;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часов; курсовой работы – 24 часа; учебной практики – 36 часов; производственной практики – 72 часа; промежуточной аттестации – 18 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 Сервис и туризм** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер) (ПК):**

ПК 7.1. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья.

ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса заданного качества, на предприятиях питания различных форм собственности.

ПК 7.3. Производить сервировку и оформление приготовленного блюда.

ПК 7.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

Цели и задачи профессионального модуля –

требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки производственных помещений и сырья к работе;
- работы с технологическим оборудованием;
- механической кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;
- разработки ассортимента несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

– приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;

– порционирования, сервировки и оформления блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

– контроля безопасности готовой кулинарной продукции массового спроса;

– работы со Сборником рецептов; нормативно-технологической документацией;

уметь:

– соблюдать правила подготовки и инструкции по работе с технологическим оборудованием;

– выбирать технологическое оборудование в зависимости от технологической операции и эксплуатировать его по назначению;

– определять качество и количество сырья, необходимого для работы;

– владеть приемами первичной обработки сырья, нарезки продуктов;

– обеспечивать правильное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;

– изготавливать простые полуфабрикаты из различных видов сырья;

– производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

– пользоваться Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;

– производить расчет потребного количества сырья по нормативам;

– документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство в кондитерских цехах;

– проводить расчеты по формулам;

– разрабатывать ассортимент несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

– разрабатывать технологические карты на блюда;

– соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении ассортимента несложных блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

– органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции;

– соблюдать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий массового спроса;

– выполнять порционирование, сервировку и оформление блюд, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий массового спроса;

знать:

– ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий массового спроса;

– классификацию сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья для приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;

- требования к качеству и правилам выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов готовой кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;
- варианты сочетания различных видов сырья, основных продуктов, вкусовых добавок, пряностей и приправ для создания гармоничных блюд и изделий;
- виды гарниров, заправок, соусов и правила их подбора к различным группам блюд;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов несложной кулинарной продукции массового спроса, мучных и кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- технологию приготовления кулинарной продукции массового спроса и мучных и кондитерских изделий;
- органолептические способы определения степени готовности и качества готовой кулинарной продукции и изделий;
- технику и правила порционирования мясных и рыбных блюд, блюд из птицы;
- варианты сервировки, оформления, способы температуры подачи несложных блюд и изделий массового спроса;
- методы контроля и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовой продукции;
- основы санитарии и правила личной гигиены; санитарно-пищевое законодательство; способы предупреждения пищевых отравлений;
- методику расчета энергетической ценности пищевых рационов;
- правила пользования Сборниками рецептов блюд кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий, расчета количества сырья по нормативам;
- основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания;
- требования к документальному оформлению отпусков продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех;
- организацию рабочих мест; правила пользования весоизмерительным оборудованием;
- методы обслуживания посетителей, основы деловой культуры; профессиональной этики и эстетики;
- приемы, техники и технологии оформления, декорирования и дизайна готовой продукции.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 511 часа;

учебной практики – 72

часа; производственной практики – 72

часа; промежуточной аттестации 24 час

ов.

Реализация учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предполагает практическую деятельность обучающихся по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная:

ПМ.01 – учебная практика, 2 недели; производственная практика, 2 недели; ПМ.02 – учебная практика, 2,5 недели; производственная практика, 4 недели; ПМ.03 – учебная практика, 1,5 недели; производственная практика, 3 недели; ПМ.04 – учебная практика, 1 неделя; производственная практика, 2 недели; ПМ.05 – учебная практика, 1 неделя; производственная практика, 3 недели; ПМ.06 – учебная практика, 1 неделя; производственная практика, 2 недели; ПМ.07 – учебная практика, 2 недели; производственная практика, 2 недели; Преддипломная практика, 4 недели.

Все виды практик проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне ее знаний и квалификации.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков для дальнейшего использования практического опыта в изучении специальных дисциплин и профессиональных модулей.

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в

выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, на направлении деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

В учебном процессе в подготовке по циклам ОПДиПМ участвует 10 преподавателей, из них 2 кандидата педагогических наук, 8 преподавателей высшей категории, 2 преподавателя первой категории, 7 преподавателей имеют звание Почетный работник СПО, 1 преподаватель имеет звание Заслуженный учитель РФ.

Руководителями выпускных квалификационных работ являются высококвалифицированные преподаватели, проходящие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, на направлении деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое

обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Для реализации программы подготовки специалистов среднего звена имеется необходимое учебно-методическое обеспечение по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам, который сформирован по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд комплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов и междисциплинарных курсов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 экземпляр на каждые 100 обучающихся.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, согласно требованиям ФГОС СПО в ГБПОУ АО «АГПК» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование. Проведение практических занятий осуществляется на базе лабораторий колледжа таких, как химии, организации обслуживания, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. А

также мастерских – Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебный кондитерский цех.

Все аудитории, компьютерные классы, лаборатории обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Кабинеты

- 1 Социально-экономических дисциплин
- 2 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- 3 Иностранного языка
- 4 Информационных технологий в профессиональной деятельности
- 5 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- 6 Экологических основ природопользования
- 7 Организации хранения и контроля запасов сырья

Лаборатории

- 1 Химии
- 2 Организации обслуживания
- 3 Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Мастерские

1. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2. Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

- 1 Спортивный зал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- 3 Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Залы

- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 2 Актальный зал

5.4.1.2 Требования к оснащению баз практик

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО,

в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации и Ворлдскиллс компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

5.5 Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и крупным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18 вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мерах по реализации государственной социальной политики».

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, дифференцированных и недифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачетов проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** создаются и утверждаются фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) – завершающий

этап подготовки специалиста. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями, а также соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и рассматриваются на заседании МК сервисных технологий и утверждаются директором колледжа. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, включая демонстрационный экзамен, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по

специальности, характеристики мест прохождения преддипломной практики итак далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы государственного образца о соответствующем уровне образования, заверенные печатью учреждения.