АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Специальность
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе среднего общего образования)

Казань

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является освоение системы знаний в области основ философии.

Задачи изучения дисциплины:

- развитие умения анализировать философские тексты, классифицировать различные направления философской мысли, излагать материал в области философии;
- вырабатывать навыки изложения и отстаивания собственного видения рассматриваемых проблем и способов их разрешения, овладение приемами ведения дискуссии и полемики, диалога.
- сформировать у обучающихся целостное системное представление о мире и месте человека в нем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы философии» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общих* компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения		
наименование компетенции)			
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Знать: номенклатуру информационных		
интерпретацию информации, необходимой для	источников, применяемых в		
выполнения задач профессиональной	профессиональной деятельности;		
деятельности	приемы структурирования		
	информации; формат оформления		
	результатов поиска информации;		
	Уметь: определять задачи поиска		
	информации; определять необходимые		
	источники информации; планировать		
	процесс поиска; структурировать		
	получаемую информацию; выделять		
	наиболее значимое в перечне		
	информации; оценивать практическую		
	значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска.		

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знать: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории
	профессионального и личностного развития.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; Уметь: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; Уметь: описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

- ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
- ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;
- ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;
- ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;
- ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;
- ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;
- ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;
- ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Pun vinoforovi nograni nogra	ак.часов		
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр	
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	40	40	
преподавателем			
• лекции	40	40	
• практические занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• консультации	-	-	

2. Самостоятельная работа студентов, всего	9	9
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-
наличии)		
4.Промежуточная аттестация:		
дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	49	49

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирноисторическом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире;
- овладение обучающимися знаниями об основных этапах развития человеческого общества с древности до наших дней в социальной, экономической, политической, духовной и нравственной сферах. Выработка в доступной для обучающихся форме на основе обобщения фактического материала проблемного, диалектического понимания истории. Усвоение интегративной системы знания об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно- историческом процессе;
- воспитание обучающихся в духе уважения к истории своего Отечества как единого и неделимого многонационального государства, построенного на основах равенства всех народов России. Воспитание в духе патриотизма и интернационализма, во взаимопонимании и уважении между народами, неприятии шовинизма и национализма в любой их форме, милитаризма и пропаганды войны; развитие у обучающихся стремления внести свой вклад в решение глобальных проблем современности;
- развитие способностей обучающихся на основе исторического анализа и проблемного подхода осмысливать процессы, события и явления в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности с учетом принципов научной объективности и историзма;
- формирование у обучающихся общественной системы ценностей на основе осмысления закономерности и прогрессивности общественного развития и осознания приоритета общественного интереса над личностным,

уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- выработка современного понимания истории в контексте гуманитарного знания и общественной жизни;
- развитие навыков исторического анализа и синтеза, формирование понимания взаимовлияния исторических событий и процессов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *обших* компетенций и личностных результатов.

<i>оощих</i> компетенции и личностных резуль:	гатов.		
Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения		
наименование компетенции)			
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Знать: номенклатуру информационных		
интерпретацию информации, необходимой для	источников, применяемых в		
выполнения задач профессиональной	профессиональной деятельности;		
деятельности	приемы структурирования		
	информации; формат оформления		
	результатов поиска информации;		
	Уметь: определять задачи поиска		
	информации; определять необходимые		
	источники информации; планировать		
	процесс поиска; структурировать		
	получаемую информацию; выделять		
	наиболее значимое в перечне		
	информации; оценивать практическую		
	значимость результатов поиска;		
	оформлять результаты поиска.		
ОК 03. Планировать и реализовывать	Знать: содержание актуальной		
собственное профессиональное и личностное	нормативно-правовой документации;		
развитие	современная научная и		
	профессиональная терминология;		
	возможные траектории		
	профессионального развития и		
	самообразования;		
	Уметь: определять актуальность		
	нормативно-правовой документации в		
	профессиональной деятельности;		
	выстраивать траектории		
	профессионального и личностного		
	развития.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Знать: особенности социального и		
коммуникацию на государственном языке с	культурного контекста; правила		
	оформления документов;		

учетом особенностей социального и культурного контекста	Уметь: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; Уметь: описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;
- ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;
- ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;
- ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;
- ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;
- ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;
- ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во

всех формах и видах деятельности;

- ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;
- ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;
- ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;
- ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности очная форма обучения

D	ак.часов		
Вид учебной деятельности	Всего	1 семестр	
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	36	36	
преподавателем			
• лекции	36	36	
• практические занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• консультации	-	-	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	13	13	
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-	
наличии)			
4.Промежуточная аттестация:			
дифференцированный зачет			
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	49	49	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является сформировать способности и навыки студентов по изучению иностранного языка, нацеленные на восприятие и понимания сущности и социальной значимости будущей профессии.

Задачи изучения дисциплины:

- 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.
ОК 03. Планировать и реализовывать	Знать: содержание актуальной
собственное профессиональное и личностное	нормативно-правовой документации;
развитие	современная научная и
	профессиональная терминология;
	возможные траектории
	профессионального развития и самообразования;
	Уметь: определять актуальность
	нормативно-правовой документации в
	профессиональной деятельности;
	выстраивать траектории
	профессионального и личностного
	развития.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Знать: особенности социального и
коммуникацию на государственном языке с	культурного контекста; правила
учетом особенностей социального и	оформления документов;
культурного контекста	Уметь: излагать свои мысли на
	государственном языке; оформлять
OK 00 H	документы.
ОК 09. Использовать информационные	Знать: современные средства и
технологии в профессиональной деятельности	устройства информатизации; порядок их применения и программное
	обеспечение в профессиональной
	деятельности;
	Уметь: применять средства
	информационных технологий для
	решения профессиональных задач;
	использовать современное
	программное обеспечение.
ОК 10. Пользоваться профессиональной	Знать: правила построения простых и
документацией на государственном и	сложных предложений на
иностранном языках	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; Уметь: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Dun moonoù	ак.часов					
Вид учебной	Всего семестры					
деятельности		1	2	3	4	5
1. Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	164	32	44	32	24	32
• лекции	-	-	-	-	-	-

• практические занятия /в том числе в форме практической подготовки	164	32	44	32	24	32
• лабораторные занятия /в	-	-	-	-	-	-
том числе в форме практической подготовки						
• консультации	-	-	-	-	-	-
2. Самостоятельная	-	-	-	-	-	-
работа студентов, всего						
3. Выполнение курсовой	-	-	-	-	-	-
работы (проекта) (при						
наличии)						
4.Промежуточная						
аттестация:						
Аудиторная контрольная						
работа (1-4 семестр);						
дифференцированный						
зачет (5 семестр)						
Учебная нагрузка	164	32	44	32	24	32
обучающихся (суммарно)						

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Задачи изучения дисциплины:

- Использовать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
 - Научиться работать в коллективе и команде.
 - 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *обших* компетенций и личностных результатов.

общих компетенции и ли-тостных результ	ulob.		
Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения		
наименование компетенции)			
ОК 08. Использовать средства физической	Знать: роль физической культуры в		
культуры для сохранения и укрепления	общекультурном, профессиональном и		
здоровья в процессе профессиональной	социальном развитии человека;		
деятельности и поддержания необходимого	основы здорового образа жизни;		
уровня физической подготовленности	условия профессиональной		
	деятельности и зоны риска		
	физического здоровья для профессии		
	(специальности); средства		
	профилактики перенапряжения;		
	Уметь: использовать		
	физкультурнооздоровительную		
	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).		

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной	ак.часов					
деятельности	Всего семестры					
		1	2	3	4	5
1. Работа обучающихся	176	32	48	32	32	32
во взаимодействии с						
преподавателем						
• лекции	18	6	-	6	-	6
• практические занятия /в	158	26	48	26	32	26
том числе в форме						
практической подготовки						
• лабораторные занятия /в	-	-	-	-	-	-
том числе в форме						
практической подготовки						
• консультации	-	-	-	-	-	-
2. Самостоятельная	-	-	-	-	-	-
работа студентов, всего						
3. Выполнение курсовой	-	-	-	-	-	-
работы (проекта) (при						
наличии)						
4.Промежуточная						
аттестация:						
Зачет (1-4 семестр);						
дифференцированный						
зачет (5 семестр)						
Учебная нагрузка	176	32	48	32	32	32

обучающихся (суммарно)			

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

- Уметь использовать методики делового общения между людьми, и устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий.

Задачи дисциплины:

- Научиться работать в коллективе и в команде, а также эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Психология общения» относится к обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *обших* компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 03. Планировать и реализовывать	Знать: содержание актуальной
собственное профессиональное и личностное	нормативно-правовой документации;
развитие	современная научная и
	профессиональная терминология;
	возможные траектории
	профессионального развития и
	самообразования;
	Уметь: определять актуальность
	нормативно-правовой документации в
	профессиональной деятельности;
	выстраивать траектории
	профессионального и личностного
074.04 79.4	развития.
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	Знать: психология коллектива;
эффективно взаимодействовать с коллегами,	психология личности; основы
руководством, клиентами	проектной деятельности
	Уметь: организовывать работу
	коллектива и команды;
	взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Знать: особенности
коммуникацию на государственном языке с	культурного контек
учетом особенностей социального и	оформления докуме
культурного контекста	Уметь: излагать сво
	государственном яз

Знать: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; Уметь: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

D	ак.часов		
Вид учебной деятельности	Всего	3 семестр	
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	32	32	
преподавателем			
• лекции	32	32	
• практические занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• консультации	-	-	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	2	2	
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-	
наличии)			
4.Промежуточная аттестация:			
дифференцированный зачет			
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	34	34	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира;
 - умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности:
- природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;

Задачи изучения дисциплины:

- применять основные законы химии для решения задач в област профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
 - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
 - использовать лабораторную посуду и оборудование.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Химия» относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые	Планируемые результаты обучения
компетенции (код и	
наименование	
компетенции)	
ОК 01. Выбирать	Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст,
способы решения	в котором приходится работать и жить; основные источники
задач	информации и ресурсы для решения задач и проблем в
профессиональной	профессиональном и/или социальном контексте;
деятельности,	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных
применительно к	областях; методы работы в профессиональной и смежных
различным контекстам	сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки
	результатов решения задач профессиональной деятельности.
	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в
профессиональном и/или социальном контексте; анали	
задачу и/или проблему и выделять её составные час	
	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы профессиональной реализовать смежных chepax; составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02. Осуществлять Знать: информационных источников, номенклатуру поиск, анализ применяемых в профессиональной деятельности; приемы интерпретацию структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; информации, необходимой ДЛЯ Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс выполнения залач поиска; структурировать получаемую информацию; выделять профессиональной деятельности наиболее значимое в перечне информации; практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ОК 07. Содействовать Знать: правила экологической безопасности при ведении сохранению профессиональной деятельности; основные ресурсы, окружающей задействованные в профессиональной деятельности; пути среды, ресурсосбережению, обеспечения ресурсосбережения; эффективно Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; действовать определять направления ресурсосбережения рамках профессиональной деятельности чрезвычайных профессии ситуациях (специальности). Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, ПК 1.1. техники безопасности при выполнении работ; санитарно-Организовывать рабочих требования к процессам производства подготовку гигиенические мест, оборудования, продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля сырья, материалов для приготовления способы формы качества сырья, продуктов; полуфабрикатов инструктирования персонала области обеспечения соответствии безопасных безопасности условий труда, качества инструкциями кулинарной кондитерской продукции собственного И регламентами производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, технологического инструментов, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с требованиями инструкций, видом работ регламентов, контролировать соблюдение правил стандартов чистоты; техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности. пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований безопасности (ХАССП), сроков хранения; практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной технологического оборудования, эксплуатации

весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с

инструментов,

производственного инвентаря,

учетом ресурсосбережения.

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

регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других

инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность

за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения

технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей,

других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать техники соблюдение правил безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и

сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

управления опасными факторами (системы XACCП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; правила безопасной эксплуатации виды, назначение, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность

выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей,

других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд,

десертов, напитков с потребности учетом И имеющихся условий хранения; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря И технологического

оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,

охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарнотребования к процессам производства гигиенические продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы инструктирования персонала области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования пожарной безопасности охраны труда, производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила 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 правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Уметь: оценивать наличие ресурсов;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству качеству) И производства мучных хлебобулочных, кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными соответствии В квалификацией; объяснять правила демонстрировать эксплуатации приемы безопасной производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем на

месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Dryg ywyddyraid yraggaeth yraggy	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	1 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	145	145
преподавателем		
• лекции	108	108

• практические занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	36	36
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	20	20
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	12	12
экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	177	177

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи изучения дисциплины:

- историю возникновения дисциплины
- основные понятия и термины;
- классификацию загрязняющих веществ;
- методы борьбы с загрязнением почв, вод и атмосферы;
- виды ответственности за экологические правонарушения;
- международную ответственность за экологические правонарушения;
- экологическое нормирование и его виды.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к обязательной части математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения		
наименование компетенции)			
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный		
профессиональной деятельности,	и социальный контекст, в котором		
применительно к различным контекстам	приходится работать и жить; основные		
источники информации и ресурсы			
решения задач и проблем			
профессиональном и/или социали			
	контексте;		
	алгоритмы выполнения работ в		
профессиональной и смеж			
	областях; методы работы в		
	профессиональной и смежных сферах;		
	структура плана для решения задач;		

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по
окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	оформлять результаты поиска. Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; Уметь: соблюдать нормы
окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	оформлять результаты поиска. Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в
<u> </u>	оформлять результаты поиска. Знать: правила экологической
	_ · ·
деятельности	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

оборудования; изменения, происходящие В продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении (микробиологические, продуктов физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы формы инструктирования персонала области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного И морозильного оборудования И требования обслуживанию; современные тенденции области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других рассчитывать ресурсов; потребность И оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность В производственном персонале ДЛЯ выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;

	T
	Иметь практический опыт:
	организации ресурсного
	обеспечения деятельности
	подчиненного персонала; контроле
	хранения запасов, обеспечении
	сохранности запасов; проведении
THE CALO	инвентаризации запасов.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль	Знать: нормативные правовые акты в
текущей деятельности подчиненного	области организации питания
персонала	различных категорий потребителей:
	санитарные правила и нормы
	(СанПиН), профессиональные
	стандарты, должностные
	инструкции, положения,
	инструкции по пожарной
	безопасности, технике безопасности,
	охране труда персонала ресторана;
	отраслевые стандарты;
	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила,
	нормативы учета рабочего времени
	персонала; стандарты на основе
	системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011
	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
	, T J = === = = = = = = = = = = = = = = =

методы

оценки

проведения

контроля;

правила

формы

процессов

продукции;

обеспечивающие

И

производственные

подразделения

кухни;

питания;

отчетности; документов, порядок их заполнения;

точки

готовой

современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;

первичного документооборота,

работников

схема,

учета

основные

организации

контрольные

производства,

безопасность

планирования, контроля

показатели

И

производственного

качества работ исполнителей;

правила

правила составления графиков выхода на работу; Уметь: контролировать соблюдение регламентов и организации стандартов питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски области В производства кулинарной кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных 30H кухни; контролировать организовывать, оценивать работу подчиненного персонала; Иметь практический опыт: планировании собственной деятельности области В организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ;

организации текущей деятельности

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

персонала.

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	ак.часов		
вид учеоной деятельности	Всего	2 семестр	
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	40	40	
преподавателем			
• лекции	36	36	
• практические занятия /в том числе в форме	4	4	
практической подготовки			
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-	
практической подготовки			
• консультации	-	-	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	10	10	
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-	
наличии)			
4.Промежуточная аттестация:			
дифференцированный зачет			
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	50	50	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является: актуализация дополнительного экономического образования обучающихся с приоритетом практической, процесса; направленности образовательного прикладной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся; социальной развитие финансово-экономического образа мышления; способности к личному самоопределению и самореализации; воспитание ответственности за экономические финансовые решения; уважения предпринимательской деятельности; формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции экономических данных и финансовой информации;
- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;
- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;
- формирование информационной культуры обучаемых, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;
- формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Финансовая грамотность» относится к вариативной части математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *обших* компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Планируемые результаты обучения
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знать: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; Уметь: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
 - ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	3 семестр

1. Работа обучающихся во взаимодействии с	32	32
преподавателем		
• лекции	16	16
• практические занятия /в том числе в форме	16	16
практической подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-
практической подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	4	4
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-
наличии)		
4.Промежуточная аттестация:		
дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	36	36

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

-усвоение теоретических знаний в области микробиологии, производственной санитарии и гигиены, физиологических основ рационального питания и приобретение умений применять эти знания в производстве продукции и оказании услуг общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основных понятий, применяемых в микробиологии;
- ознакомление с основными нормативными и техническими документами, учебной и специальной литературой в области определения и контроля безопасности товаров и продукции общественного питания по микробиологическим критериям;
 - изучение основ общей микробиологии;
- -изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов с целью обеспечения безопасности товаров и продукции общественного питания по микробиологическим критериям;
 - изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров;
- изучение принципов и овладение методами контроля качества товаров и продукции общественного питания, а также оценки состояния объектов окружающей среды по микробиологическим критериям.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и		Планируемые результаты обучения	
наименование компетенции)			
ОК 01. Выбирать способы	решения	задач	Знать: актуальный профессиональный
профессиональной	деятельн	ности,	и социальный контекст, в котором
применительно к различным ко	онтекстам		приходится работать и жить; основные
			источники информации и ресурсы для
			решения задач и проблем в
			профессиональном и/или социальном
			контексте;

алгоритмы выполнения работ профессиональной смежных областях; методы работы профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять эффективно информацию, искать необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах; реализовать составленный план: оценивать результат последствия своих действий (самостоятельно или c помощью наставника).

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; Уметь: соблюлать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Знать: правила построения простых и предложений основные профессиональные темы; общеупотребительные (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к предметов, средств описанию профессиональной процессов деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; Уметь: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в на диалогах знакомые обшие профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

требования Знать: 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); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение. правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; за последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; последствия нарушения возможные санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, дезинфицирующих моющих средств; правила утилизации отходов; назначение упаковочных виды, материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в производства; процессе составлять и обеспечивать получение заявку продуктов производства ДЛЯ полуфабрикатов количеству ПО качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования материалов посуды, сырья, соответствии видом работ c требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих в соответствии с мест инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять

за несоблюдение ответственность санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности $(XACC\Pi),$ сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации оборудования, технологического инвентаря, производственного

инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

Знать: методы обработки экзотических редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения отдельных потемнения видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней формы, техника птицы, дичи; нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья; Уметь: опенивать качество соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать

рациональное использование сырья, продуктов И материалов учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных обработки, методов подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических кулинарного свойств, назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья учетом требований к безопасности $(XACC\Pi);$ контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; Иметь практический опыт: подборе в соответствии c технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов овощей, грибов, сырья: рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, обработанного упаковке, хранении требований сырья учетом безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.

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

Знать: требования охраны труда, безопасности, пожарной техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки управления опасными

факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала к личной производственного подготовке инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения гигиены; санитарии виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих И средств; правила утилизации отходов; назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других инструментов, видов инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие. контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов c учетом нормативов, требований К безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов производства; процессе составлять заявку и обеспечивать получение продуктов производства ДЛЯ горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и

оборудования технологического материалов посуды, сырья, соответствии видом работ требованиями инструкций, чистоты; регламентов, стандартов контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем контролировать месте; своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями регламентами, И стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, безопасности, пожарной техники безопасности процессе работы; В демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пишевых продуктов учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

требования Знать: охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарнотребования гигиенические процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, управления опасными оценки факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области

обеспечения безопасных условий безопасности труда, качества И полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними: последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала к личной подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; последствия нарушения возможные санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих утилизации средств; правила непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других инвентаря, инструментов, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение: Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов c учетом нормативов, требований безопасности; К контролировать ротацию неиспользованных продуктов В процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства холодных блюд. кулинарных изделий, закусок с учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, материалов; продуктов, распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования материалов посуды, сырья, соответствии видом работ

требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем контролировать месте; своевременность текущей уборки рабочих мест В соответствии инструкциями регламентами, И стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, пожарной техники безопасности, безопасности процессе работы; В демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пишевых продуктов c учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении

подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных соответствии приборов инструкциями регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения расхода учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, безопасности, пожарной техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы оценки управления анализа, И опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, И безопасности качества

полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала при к личной подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; виды, правила применения и назначение, безопасного хранения чистящих, дезинфицирующих моющих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований контролировать безопасности; ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков учетом потребности и имеющихся условий оценивать хранения: качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов В соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение

безопасности. правил техники пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов учетом пищевых требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест,

подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии заказом, планом работы и контроле их хранения расхода c учетом ресурсосбережения.

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

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); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; постоянного важность контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы формы инструктирования в области обеспечения персонала качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства

последующей проверки персоналом своей понимания ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии В организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ними; ухода за последовательность выполнения операций, технологических техника современные методы, обработки, сырья подготовки 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, дезинфицирующих моющих И средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на хлебобулочных, вынос готовых мучных кондитерских изделий; Уметь: оценивать наличие ресурсов; и обеспечивать составлять заявку получение продуктов (по количеству и качеству) ДЛЯ хлебобулочных, производства мучных кондитерских изделий, соответствии c заказом: оценить качество безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить между подчиненными задания соответствии с их квалификацией; объяснять правила И демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря технологического оборудования; разъяснять

несоблюдение ответственность санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности работы; В процессе демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем на месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки мест рабочих В соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; Иметь практический опыт: проведении организации и рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и

условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	1 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	64	64
преподавателем		
• лекции	32	32
• практические занятия /в том числе в форме	32	32
практической подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-
практической подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	20	20
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-
наличии)		
4.Промежуточная аттестация:		
дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	84	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является освоение теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей

профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурномеханических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качеств товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Tought a reposeed of an interest and in the strain persons the second of		
Формируемые компетенции (код и наименование	Планируемые результаты обучения	
компетенции)		
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный и	
профессиональной деятельности, применительно к	социальный контекст, в котором	
различным контекстам	приходится работать и жить; основные	
	источники информации и ресурсы для	
	решения задач и проблем в	

профессиональном и/или социальном контексте;

алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

и/или Уметь: распознавать задачу в профессиональном проблему и/или контексте; социальном анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно помощью или наставника).

OK 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;

Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

 Знать:
 правила
 экологической

 безопасности
 при
 ведении

 профессиональной
 деятельности;

 основные
 ресурсы,
 задействованные
 в

профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;

Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

OK 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

OK 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности;

Уметь: понимать общий смысл четко

произнесенных высказываний известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы; строить простые высказывания себе И своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и

управления опасными факторами (система $XACC\Pi$); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов материалов с учетом требований нормативов, безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья процессе производства; составлять заявку И обеспечивать получение продуктов для полуфабрикатов производства ПО количеству и качеству, в соответствии с оценивать заказом; качество безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии квалификацией; объяснять правила и демонстрировать безопасной приемы эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение рабочем

месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом требованиями инструкций, работ чистоты; регламентов, стандартов соблюдение контролировать правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии инструкциями И стандартами регламентами, чистоты, разъяснять ответственность за санитарно-гигиенических несоблюдение требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований безопасности $(XACC\Pi),$ сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе И безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

Знать: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

способы предотвращения видов потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,

подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья; Уметь: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов И

материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;

контролировать, осуществлять размораживание замороженного вымачивание соленой рыбы, сырья, замачивания сушеных овощей, грибов способами различными c учетом безопасности требований кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты И

нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, различных применение методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции. размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

Иметь практический опыт: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов

сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе

обработки сырья.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности

полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ними; ухода за последовательность выполнения

технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря,

правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

обеспечивать Уметь: наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку обеспечивать получение продуктов для

производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии c ИХ квалификацией; объяснять правила и безопасной демонстрировать приемы эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии с инструкциями И чистоты. регламентами, стандартами

разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, упаковку, маркировку, осуществлять складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов весоизмерительных соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, безопасной правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения

технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения И безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов,

инвентаря, правила подготовки их работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку обеспечивать получение продуктов для

холодных

производства блюд, кулинарных изделий, c закусок учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил безопасности, техники пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест В соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, ответственность разъяснять วล несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с требований ПО безопасности учетом (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих

мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия полуфабрикатов продуктов, соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, безопасной правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения И безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей,

других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких

блюд, десертов, напитков учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с квалификацией; объяснять правила демонстрировать безопасной приемы эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов соответствии

с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,

охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение за санитарно-гигиенических требований, безопасности, пожарной техники безопасности В процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем повара; контролировать, месте осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с безопасности учетом требований (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования процессам производства продукции, в том система числе анализа, оценки управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы И формы инструктирования персонала области обеспечения качества безопасности кондитерской продукции собственного производства последующей проверки понимания своей персоналом

производственной санитарии В организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ними; ухода за последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

ответственности требования охраны труда,

пожарной

безопасности

И

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 правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Уметь: оценивать наличие ресурсов;

обеспечивать составлять заявку И получение продуктов (по количеству качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с ИΧ квалификацией; объяснять правила

демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря И технологического оборудования; разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, безопасности, техники пожарной безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов контролировать чистоты; своевременность текущей уборки рабочих мест В

соответствии с

чистоты;

правил

регламентами,

контролировать

техники

инструкциями стандартами

соблюдение

безопасности,

пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

Иметь практический опыт: организации и подготовки рабочих проведении мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов инструкциями соответствии И обеспечении регламентами; кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения расхода c учетом ресурсосбережения обеспечения безопасности.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Рин унобиой подтоли ности	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	1 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	97	97
преподавателем		
• лекции	62	62
• практические занятия /в том числе в форме практической	34	34
подготовки		

• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	20	20
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	12	12
экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	129	129

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- расширение информационной базы, связанной с выбором, разработкой или оптимизацией соответствующих технологических процессов на предприятии и их конкретным техническим оснащением, как объекта экономического анализа.

Задачи изучения дисциплины:

- раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых при техническом оснащении торговых организаций;
- раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых в области охраны труда;
- получить знания о состоянии и тенденциях развития современных средств технического оснащения торговых организаций;
- получить навыки в оснащении торговых организаций и помещений соответствующим оборудованием;
- получить базовый свод знаний в области обеспечения охраны труда на предприятии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся обших и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный
профессиональной деятельности,	и социальный контекст, в котором
применительно к различным контекстам	приходится работать и жить; основные
	источники информации и ресурсы для
	решения задач и проблем в
	профессиональном и/или социальном
	контексте;
	алгоритмы выполнения работ в
	профессиональной и смежных
	областях; методы работы в
	профессиональной и смежных сферах;
	структура плана для решения задач;

	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	,
интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знать: психологию коллектива;
	психологию личности; основы
руководством, клиентами	проектной деятельности; Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Знать: правила экологической безопасности при ведении
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;
1	Уметь: соблюдать нормы
	эметв. соотодать пормы
	экологической безопасности;
	1

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

профессиональной деятельности по профессии (специальности).

Знать: требования охраны труда, безопасности, пожарной техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала при к личной подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение: Уметь: обеспечивать наличие. контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в производства; процессе составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства полуфабрикатов количеству ПО качеству, в соответствии с заказом; опенивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между

подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил безопасности, пожарной техники безопасности, охраны труда на рабочем контролировать месте; своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по $(XACC\Pi),$ безопасности сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации оборудования, технологического инвентаря, производственного инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии c инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. требования охраны Знать: труда,

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа,

оценки управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала при к личной подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии гигиены: виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моюших дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; назначение упаковочных виды, материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других инструментов, видов инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов c учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов процессе производства; составлять обеспечивать заявку и получение продуктов ДЛЯ производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем

месте производственного инвентаря и оборудования технологического посуды, материалов сырья, соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем контролировать месте; своевременность текущей уборки рабочих в соответствии с мест инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, безопасности, пожарной техники работы; безопасности процессе демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, полуфабрикатов, неиспользованных пищевых продуктов учетом c требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями регламентами; обеспечении наличия продуктов соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. Знать: требования охраны труда,

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий безопасности труда, качества И полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними: последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала к личной производственного подготовке инвентаря кухонной посуды; последствия нарушения возможные санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моюших дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований К безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов составлять процессе производства; и обеспечивать получение заявку продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования

посуды, сырья, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, чистоты; стандартов контролировать соблюдение правил безопасности, техники пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность уборки текущей соответствии рабочих мест В инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять несоблюдение ответственность за санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной работы; безопасности В процессе демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: проведении организации и рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной технологического эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии заказом, планом работы и контроле их хранения расхода учетом

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

требования Знать: охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа. оценки И управления факторами опасными (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области

ресурсосбережения.

обеспечения безопасных условий безопасности труда, качества И полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними: последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала к личной подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; последствия нарушения возможные санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих утилизации средств; правила непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей. других инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение: Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря оборудования технологического посуды, сырья, материалов В соответствии видом работ требованиями

инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, безопасности. пожарной охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, ответственность разъяснять несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии заказом, планом работы и контроле их хранения И расхода учетом c ресурсосбережения.

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

требования Знать: охраны труда, безопасности. пожарной техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества работ выполнения подчиненными; постоянного важность контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы И инструктирования формы персонала области обеспечения

качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны безопасности труда, пожарной И производственной санитарии В организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды ними; правила ухода последовательность выполнения технологических операций, современные техника методы, обработки, подготовки сырья И продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования К личной гигиене персонала полготовке при производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, дезинфицирующих моющих И средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на хлебобулочных, вынос готовых мучных кондитерских изделий; Уметь: оценивать наличие ресурсов; и обеспечивать составлять заявку получение продуктов (по количеству и качеству) ДЛЯ производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствии c заказом; оценить безопасность качество сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными квалификацией; соответствии с их правила объяснять И демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного

инвентаря технологического оборудования; разъяснять ответственность несоблюдение за санитарно-гигиенических требований, пожарной техники безопасности, работы; безопасности процессе демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем на месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, материалов сырья, в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии c инструкциями И регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного И морозильного оборудования; изменения, происходящие продуктах В при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;

возможные риски при хранении (микробиологические, продуктов физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы И формы инструктирования персонала области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики обслуживания технического морозильного холодильного И оборудования И требования К обслуживанию; современные тенденции области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность оформлять И документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале ДЛЯ выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; практический Иметь опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности

подчиненног	о персонала	; контроле
хранения	запасов,	обеспечении
сохранности	запасов;	проведении
инвентаризаг	ции запасов.	

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

D	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	1 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	77	77
преподавателем		
• лекции	44	44
• практические занятия /в том числе в форме практической	32	32
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	20	20
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	12	12
экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	109	109

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- формирование у обучающихся представления об организации обслуживания на предприятиях общественного питания;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области обслуживания;
- подготовка студентов к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

Задачи изучения дисциплины

- формирование базовых теоретических знаний в области организации обслуживания в общественном питании, организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация обслуживания» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

, 1 1	
Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный
профессиональной деятельности,	и социальный контекст, в котором
применительно к различным контекстам	приходится работать и жить; основные
	источники информации и ресурсы для
	решения задач и проблем в
	профессиональном и/или социальном
	контексте;
	алгоритмы выполнения работ в
	профессиональной и смежных

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять
	наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Знать: психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; Уметь: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Знать: сущность гражданско-патриотической позиции,

поведение общечеловеческие ценности; правила основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять поведения в ходе выполнения стандарты антикоррупционного поведения профессиональной деятельности; Уметь: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). 07. ОК Содействовать сохранению Знать: правила экологической окружающей среды, ресурсосбережению, безопасности при ведении эффективно чрезвычайных профессиональной действовать В деятельности; ситуациях основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знать: наиболее актуальные в регионе ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов учетом традиционные И инновационные потребностей различных категорий методы, техники приготовления потребителей, видов и форм обслуживания полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования прочее); современное высокотехнологичное оборудование способы И применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов; Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности

продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать

форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления Π/Φ учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов учетом особенностей сезонности, заказа, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, готового массу полуфабриката ПО действующим методикам, с учетом норм отходов и обработке потерь при сырья полуфабрикатов; приготовлении оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс представления результатов разработки новой рецептуры; Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

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 и форм обслуживания

Знать: наиболее актуальные традиционные регионе И инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты способы инновационные приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и современное высокотехнологичное оборудование и

способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями И приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хиридол блюд, кулинарных изделий, закусок, числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хиридол блюд, кулинарных изделий, закусок с особенностей учетом заказа, сезонности, форм методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную

руководству; документацию) проводить мастер-класс ДЛЯ представления результатов разработки новой рецептуры; Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том авторских, брендовых, числе региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении презентации

результатов проработки.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, потребностей региональных учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Знать: наиболее актуальные регионе традиционные И инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный шоковое холод, охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила проработки рецептур; организации правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; себестоимости правила расчета холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических,

красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать

форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных закусок с учетом изделий, особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные разработанную изделия, закуски, руководству; документацию) проводить мастер-класс ДЛЯ представления результатов разработки новой рецептуры; Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том авторских, брендовых. региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; расчетов, ведении оформлении И презентации

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные И инновационные методы, техники приготовления холодных горячих десертов, И напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое

результатов проработки.

охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов дополнительными ингредиентами, пряностями приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления проработки, актов составления технологической документации ПО ее результатам; правила расчета себестоимости холодных десертов, И горячих напитков

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и

горячих десертов, напитков с особенностей учетом заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных горячих десертов, напитков учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт

проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие напитков, разработанную десерты, документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур холодных горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов,

оформлении и презентации результатов проработки.

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

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные И инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов дополнительными ингредиентами, пряностями приправами; правила организации проработки правила, рецептур; методики расчета количества сырья и выхода хлебобулочных, продуктов, кондитерских изделий; мучных правила оформления актов проработки, технологической составления документации ПО результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,

брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные метолы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПО действующим методикам, с учетом норм отходов потерь И при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том авторских, брендовых, числе региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Знать: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;

ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню: основные типы меню, применяемые В настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; расчета правила энергетической блюд, кулинарных ценности кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения ДЛЯ разработки меню, расчета стоимости кулинарной И кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя; Уметь: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих наиболее И популярных организаций питания различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания; принимать решение о составе vчетом меню c типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа

рассчитывать цену на различные виды кулинарной И кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с профиля учетом И концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос новую на кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; Иметь практический опыт: разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм И обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

конкурирующих позиций в меню;

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

D ×	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	70	70
• лекции	30	30
• практические занятия /в том числе в форме практической	40	40
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:		
Дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	82	82

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний базовых экономических категорий, умения выявлять устойчивые взаимосвязи и тенденции в разнообразных экономических явлениях, развитие экономического мышления и воспитание экономической культуры и навыков поведения в условиях рыночной экономики.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование понимания экономических законов; формирование понимания понятий менеджмента и маркетинга;
- содействие пониманию обучающихся общих принципов управления предприятием, экономической и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся *общих и профессиональных* компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	Уметь: распознавать задачу и/или
	проблему в профессиональном и/или
	социальном контексте; анализировать
	задачу и/или проблему и выделять её
	составные части; определять этапы
	решения задачи; выявлять и
	эффективно искать информацию,
	необходимую для решения задачи
	и/или проблемы; составлять план
	действия; определять необходимые
	ресурсы; владеть актуальными
	методами работы в профессиональной
	1
	составленный план; оценивать
	результат и последствия своих
	действий (самостоятельно или с
016 02 0	помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Знать: номенклатуру информационных
интерпретацию информации, необходимой для	источников, применяемых в
выполнения задач профессиональной	профессиональной деятельности;
деятельности	приемы структурирования
	информации; формат оформления
	результатов поиска информации;
	Уметь: определять задачи поиска
	информации; определять необходимые
	источники информации; планировать
	процесс поиска; структурировать
	получаемую информацию; выделять
	наиболее значимое в перечне
	информации; оценивать практическую
	значимость результатов поиска;
	оформлять результаты поиска.
ОК 03. Планировать и реализовывать	Знать: содержание актуальной
собственное профессиональное и личностное	нормативно правовой документации;
развитие	современная научная и
passini	профессиональная терминология;
	возможные траектории
	профессионального развития и
	самообразования;
	Уметь: определять актуальность
	нормативно-правовой документации в
	профессиональной деятельности;
	выстраивать траектории
	профессионального и личностного
	развития.
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	Знать: психологию коллектива;
эффективно взаимодействовать с коллегами,	психологию личности; основы
	проектной деятельности;
руководством, клиентами	Уметь: организовывать работу
	коллектива и команды;
	взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

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

Знать: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты;

Уметь: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

Знать: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы опенки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; обязанности и личные ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы c документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной

ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы

предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; Уметь: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 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 учетноотчетную документацию; организовывать документооборот; Иметь практический опыт: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного морозильного оборудования; изменения, происходящие продуктах В при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; при возможные риски хранении (микробиологические, продуктов физические, химические и прочие);

причины возникновения рисков процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы И формы инструктирования персонала области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики обслуживания технического морозильного холодильного И требования оборудования И обслуживанию; современные тенденции области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других рассчитывать ресурсов; потребность оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале ДЛЯ выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле обеспечении хранения запасов,

	сохранности запасов; проведении
	инвентаризации запасов.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль	Знать: нормативные правовые акты в
текущей деятельности подчиненного персонала	области организации питания
•	различных категорий потребителей:
	санитарные правила и нормы
	(СанПиН), профессиональные
	стандарты, должностные
	инструкции, положения,
	инструкции по пожарной
	безопасности, технике безопасности,
	охране труда персонала ресторана;
	отраслевые стандарты;
	правила внутреннего трудового
	распорядка ресторана; правила,
	нормативы учета рабочего времени
	персонала; стандарты на основе
	системы XACCП, ГОСТ ISO 9001-2011
	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;
	схема, правила проведения
	производственного контроля;
	основные производственные
	показатели подразделения
	организации питания; правила
	первичного документооборота,
	учета и отчетности; формы
	документов, порядок их заполнения;
	контрольные точки процессов
	производства,
	обеспечивающие безопасность готовой
	продукции; современные тенденции
	и передовые технологии, процессы
	приготовления продукции
	собственного производства; правила
	составления графиков выхода на
	работу;
	Уметь: контролировать
	соблюдение регламентов и

стандартов организации питания. отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, напитков; кондитерских изделий, органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю готовой качества продукции; В области определять риски производства кулинарной кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие различных места 30H кухни; организовывать, контролировать работу оценивать подчиненного персонала; практический Иметь опыт: собственной планировании деятельности В области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Знать: виды, формы И методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы методы И профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала профессиональном В непрерывном развитии И повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; составления правила программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения процессе трудовой деятельности;

принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные нормативные документы в области дополнительного профессионального образования обучения; современные тенденции В области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения; Уметь: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать обучения, методы инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции соответствии инструкциями, c приемов безопасной регламентами, эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов; Иметь практический опыт: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей: инструктировании, обучении рабочем месте оценке результатов обучения.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и

условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
вид учеоной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	97	97
преподавателем		
• лекции	50	50
• практические занятия /в том числе в форме практической	46	46
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	9	9
экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	118	118

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в области правового регулирования коммерческой деятельности, приобретение умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.

Задачи освоения дисциплины:

-усвоение основных понятий в области гражданского, трудового и административного права; изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной деятельности;

-рассмотрение видов договоров и порядка их составления; приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный
профессиональной деятельности,	и социальный контекст, в котором
применительно к различным контекстам	приходится работать и жить; основные
	источники информации и ресурсы для
	решения задач и проблем в
	профессиональном и/или социальном
	контексте;
	алгоритмы выполнения работ в
	профессиональной и смежных
	областях; методы работы в
	профессиональной и смежных сферах;
	структура плана для решения задач;

	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Знать: номенклатуру информационных
интерпретацию информации, необходимой для	источников, применяемых в
выполнения задач профессиональной	профессиональной деятельности; приемы структурирования
деятельности	информации; формат оформления
	результатов поиска информации;
	Уметь: определять задачи поиска
	информации; определять необходимые
	источники информации; планировать процесс поиска; структурировать
	процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять
	наиболее значимое в перечне
	информации; оценивать практическую
	значимость результатов поиска;
ОК 03. Планировать и реализовывать	оформлять результаты поиска.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Знать: содержание актуальной нормативно правовой документации;
развитие	современная научная и
развитис	профессиональная терминология;
	возможные траектории
	профессионального развития и
	самообразования; Уметь: определять актуальность
	нормативно-правовой документации в
	профессиональной деятельности;
	выстраивать траектории
	профессионального и личностного развития.
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	Знать: психологию коллектива;
эффективно взаимодействовать с коллегами,	психологию личности; основы
руководством, клиентами	проектной деятельности;
	Уметь: организовывать работу
	коллектива и команды;

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; Уметь: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Знать: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; Уметь: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Знать: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;

обязанности и личные ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы документацией, составление И ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы

предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; Уметь: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 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 учетноотчетную документацию; организовывать документооборот; практический Иметь опыт: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания: назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного морозильного И оборудования; изменения, происходящие В продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении (микробиологические, продуктов физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы формы И инструктирования персонала области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики обслуживания технического морозильного холодильного И оборудования требования И обслуживанию; современные тенденции области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале ДЛЯ выполнения производственной программы;

контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; практический Иметь опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении проведении сохранности запасов; инвентаризации запасов.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила И нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы XACCП, ГОСТ ISO 9001-2011 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 других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; правила схема, проведения производственного контроля; основные производственные подразделения показатели организации питания; правила

первичного документооборота,

документов, порядок их заполнения; контрольные процессов точки производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила графиков составления выхода работу; Уметь: контролировать соблюдение регламентов организации стандартов питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд. кулинарных, изделий, напитков; кондитерских органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю продукции; качества готовой риски В области определять производства кулинарной кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие различных места 30H кухни; организовывать, контролировать работу оценивать подчиненного персонала; Иметь практический опыт: планировании собственной деятельности области В организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; деятельности организации текущей персонала. Знать: виды, формы И методы мотивации персонала;

отчетности;

формы

учета

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

знать: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте;

потребностей методы выявления персонала В профессиональном развитии непрерывном И собственной повышении квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения процессе трудовой деятельности; организации тренингов, принципы мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные И нормативные документы в области дополнительного профессионального образования обучения; области современные тенденции В обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения; Уметь: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в направления обучении, обучения; выбирать обучения, методы инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги. мастер-классы, инструктажи демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции соответствии инструкциями, c регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов; Иметь практический опыт: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на

рабочем	месте	оценке	результатов
обучения			

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
 - ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
Бид учеоной деятельности	Всего	4 семестр	
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	42	42	
преподавателем			
• лекции	28	28	
• практические занятия /в том числе в форме практической	14	14	
подготовки			
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-	
подготовки			
• консультации	-	-	
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12	
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-	
4.Промежуточная аттестация:			
Дифференцированный зачет			
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	54	54	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является развить способность для осуществления поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, а также, использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- научиться осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
 - передачи и накопления информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее ЭВМ) и вычислительных систем;
- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии профессиональной деятельности» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1 2	
Формируемые компетенции (код и наименование	Планируемые результаты обучения	
r opinipy on the manufacture (mag is summone than the	risianing finished postulations of remain	
компетенции)		
компетенции)		
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный и	
ок от. Выбирать способы решения задач	энать. актуальный профессиональный и	
профессиональной деятельности, применительно к	социальный контекст, в котором	
профессиональной деятельности, применительно к	connainment konteket, b kotopolii	
различным контекстам	приходится работать и жить; основные	
passin inbiw kontekeraw	приходител расстать и жить, основные	
	источники информации и ресурсы для	
	источники информации и ресурсы для	

решения проблем задач И профессиональном и/или социальном контексте; работ алгоритмы выполнения В профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые владеть ресурсы; работы актуальными методами профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или С помошью наставника). ОК 02. Осуществлять поиск, анализ Знать: номенклатуру информационных интерпретацию информации, необходимой для источников, применяемых выполнения задач профессиональной деятельности профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать поиска; процесс структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное Знать: содержание актуальной нормативно профессиональное и личностное развитие правовой документации; современная научная профессиональная И терминология; возможные траектории

	профессионального развития и самообразования;
	Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знать: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;
	сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила
	ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного

производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню,

кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя;

расчета стоимости

Уметь: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать виды различные меню учетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания; принимать решение составе меню с учетом типа организации питания. технического его оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность кулинарных и кондитерских блюд. изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;

помощь в выборе блюд в новом

потребителей, оказывать

профессиональной

консультировать

ИМ

меню:

владеть

терминологией,

анализировать спрос на новую кулинарную и

кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню;

Иметь практический опыт: разработке видов меню, ассортимента кулинарной кондитерской продукции; разработке И адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

Знать: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности

и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;

нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и

разрешения проблем в работе, эффективного общения в

бригаде/команде; психологические типы характеров работников;

Уметь: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; 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; организовывать документооборот;

Иметь практический опыт: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения правила складирования пишевых организациях продуктов питания; правила назначение, помещений, эксплуатации складских холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические причины прочие) возникновения рисков процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток

информации, неблагоприятные условия и прочее).

способы И формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при

хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;

Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном

персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию,

товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать

сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;

Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении

	сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:
	санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные
	инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты;
	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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;
	схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства,
	обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного

производства; правила составления графиков выхода на работу;

Уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю

качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных кухни; организовывать, контролировать оценивать работу подчиненного персонала;

Иметь практический опыт: планировании собственной деятельности в области организации и контроля

работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

контроле качества выполнения работ;

организации текущей деятельности персонала.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Рим умобиой подточи изоти	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	101	101
• лекции	20	20
практические занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
пабораторные занятия /в том числе в форме практической	80	80
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4. Промежуточная аттестация:	9	9
экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	122	122

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является научиться выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Задачи изучения дисциплины:

- научиться осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

e o ti, iii ti ii p e p e e ti ii	incremating in this incornability postulates.
Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 01. Выбирать способы решения	Знать: актуальный профессиональный и
задач профессиональной	социальный контекст, в котором приходится
деятельности, применительно к	работать и жить; основные источники информации
различным контекстам	и ресурсы для решения задач и проблем в
	профессиональном и/или социальном контексте;
	алгоритмы выполнения работ в профессиональной
	и смежных областях; методы работы в
	профессиональной и смежных сферах; структура
	плана для решения задач; порядок оценки
	результатов решения задач профессиональной
	деятельности.

	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;
	оформлять результаты поиска.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знать: содержание актуальной нормативно правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; Уметь: определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знать: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню,

применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;

сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила

ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и

кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки

меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя; потребительские анализировать предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала,

елиной композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность кулинарных и кондитерских изделий; блюд, предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и

кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; Иметь практический опыт: разработке различных ассортимента видов меню, кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

ПК 6.2. Осуществлять текущее координацию планирование, деятельности подчиненного персонала c учетом взаимодействия другими c подразделениями

Знать: виды организационных требований и их планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в эффективного организации питания; методы планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; метолы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и

табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение

входит которой обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления между взаимосвязи подразделениями производства; методы предотвращения разрешения проблем в работе, эффективного обшения

бригаде/команде; психологические типы характеров работников;

Уметь: взаимолействовать co службой обслуживания И другими структурными подразделениями организации питания; работу подчиненного персонала; планировать графики работы составлять учетом потребности организации питания;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по стимулированию мотивации персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по

	принятой методике основные производственные
	показатели, стоимость готовой продукции; вести
	утвержденную учетно-отчетную
	документацию; организовывать документооборот;
	Иметь практический опыт: осуществлении
	текущего планирования деятельности
	подчиненного персонала с учетом взаимодействия
	с другими подразделениями; координации
	деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное	Знать: требования к условиям, срокам хранения и
обеспечение деятельности	правила складирования пищевых продуктов в
подчиненного персонала	организациях питания; назначение, правила
	эксплуатации складских помещений, холодильного
	и морозильного оборудования; изменения,
	происходящие в продуктах при хранении; сроки и
	условия хранения скоропортящихся продуктов;
	возможные риски при хранении продуктов
	(микробиологические, физические, химические и
	прочие) ; причины возникновения рисков в
	процессе хранения продуктов (человеческий
	фактор, отсутствие/недостаток информации,
	неблагоприятные условия и прочее).
	способы и формы инструктирования
	персонала в области безопасности хранения
	пищевых продуктов и ответственности за хранение
	продуктов и последующей проверки понимания
	персоналом своей ответственности; графики
	технического обслуживания холодильного и
	морозильного оборудования и требования к
	обслуживанию; современные тенденции в области
	хранения пищевых продуктов на предприятиях
	питания; методы контроля возможных хищений
	запасов на производстве; процедура и правила
	инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при
	хранении); современные тенденции в области
	обеспечения сохранности запасов на предприятиях
	питания;
	Уметь: взаимодействовать со службой снабжения;
	оценивать потребности, обеспечивать наличие
	материальных и других ресурсов; рассчитывать
	потребность и оформлять документацию по учету
	товарных запасов, их получению и расходу в
	процессе производства; определять потребность в
	произволственном

контролировать

ротацию,

хранения;

производственном

программы; контролировать

персонале для выполнения производственной

товарное соседство сырья, продуктов в процессе

проводить

условия,

инвентаризацию,

сроки,

сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного хранения персонала; контроле запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов. ПК 6.4. Знать: нормативные правовые акты в области Осуществлять организации организацию и контроль текущей питания различных категорий деятельности подчиненного потребителей: санитарные правила (СанПиН), персонала И нормы должностные профессиональные стандарты, инструкции, положения. инструкции ПО пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; внутреннего правила трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса кулинарной и кондитерской приготовления способы ее реализации; правила продукции, отпуска готовой продукции из кухни для различных обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности области ответственности поваров, пекарей категорий кондитеров, И других работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; правила проведения схема. производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; составления правила графиков выхода на работу; соблюдение Уметь: контролировать регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции,

бракераж, проводить вести документацию контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; Иметь практический опыт: планировании собственной области деятельности контроля работы организации и производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

контроле качества выполнения работ;

организации текущей деятельности персонала.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Deve vereferen vereger	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	101	101
преподавателем		
• лекции	20	20
• практические занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		

• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	80	80
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	9	9
экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	122	122

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является:

- изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных законодательных и правовых нормативнотехнических документов по гигиене и безопасности труда, требований охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности, распространяющиеся на деятельность организации;
- изучение организации работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;
- изучение опасных и вредных производственных факторов на производстве;
- использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- обеспечение безопасности выполнения работ работниками (персоналом);
- ведение документации установленного образца по охране труда с соблюдением сроков её заполнения и хранения;
- использование рациональных технических средств защиты работающих от влияния неблагоприятных факторов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся

общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	

ОК 01. Выбирать способы решения задач Знать: актуальный профессиональный профессиональной и социальный контекст, в котором деятельности, применительно к различным контекстам приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для задач проблем решения И профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ В профессиональной смежных областях; работы методы профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной сферах; смежных реализовать составленный план; оценивать результат последствия своих действий (самостоятельно ИЛИ помощью наставника). ОК 02. Осуществлять Знать: номенклатуру информационных поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для источников, применяемых профессиональной выполнения задач профессиональной деятельности; приемы леятельности структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ОК 04. Работать в коллективе и команде, Знать: психологию коллектива; эффективно взаимодействовать с коллегами, психологию личности; основы руководством, клиентами проектной деятельности; Уметь: организовывать работу коллектива команды; И

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения; Уметь: использовать физкультурнооздоровительную 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).
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды

правила ухода ними: последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала при к личной подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; последствия нарушения возможные санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; назначение виды, упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять и обеспечивать получение заявку продуктов производства ДЛЯ полуфабрикатов по количеству качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, материалов сырья, соответствии c видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем контролировать месте; своевременность текущей уборки рабочих в соответствии с мест инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,

безопасности, пожарной техники безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности $(XACC\Pi),$ сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации оборудования, технологического инвентаря, производственного инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии инструкциями c И регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. требования охраны Знать: труда,

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

безопасности, пожарной техники безопасности при санитарновыполнении работ; требования гигиенические процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки И управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ними; ухода за последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала к личной при подготовке производственного кухонной инвентаря посуды; возможные последствия нарушения

санитарии гигиены: вилы. назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моюших дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; назначение упаковочных виды, материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; К контролировать ротацию неиспользованных продуктов В процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, материалов сырья, соответствии видом работ c требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать уборки своевременность текущей рабочих в соответствии с мест инструкциями регламентами, стандартами чистоты, разъяснять за несоблюдение ответственность санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной работы; безопасности процессе демонстрировать приемы рационального размещения

оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии В инструкциями регламентами; И обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, безопасности, пожарной техники безопасности при выполнении работ; санитарногигиенические требования процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий качества безопасности труда, И полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними: за последовательность выполнения технологических операций; требования гигиене персонала к личной при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; виды, правила применения и назначение, безопасного хранения чистящих, дезинфицирующих моющих

средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других инструментов, инвентаря, видов правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований К безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов производства; процессе составлять и обеспечивать получение заявку продуктов ДЛЯ производства блюд, кулинарных холодных изделий, закусок с учетом потребности имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность материалов; сырья, продуктов, распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования материалов посуды, сырья, соответствии видом работ требованиями инструкций, чистоты; регламентов, стандартов контролировать соблюдение правил безопасности, техники пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность уборки текущей рабочих мест В соответствии инструкциями регламентами, И стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение за санитарно-гигиенических требований, безопасности, пожарной техники безопасности процессе работы; В демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,

полуфабрикатов, неиспользованных пищевых продуктов учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной технологического эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения расхода c учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий качества безопасности труда, И полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного кухонной инвентаря посуды; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение

упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков c учетом потребности и имеющихся условий качество хранения; оценивать безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов В соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение безопасности, правил техники пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность рабочих текушей уборки мест соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, ответственность разъяснять несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, полуфабрикатов, неиспользованных пищевых продуктов учетом

требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении рабочих подготовки мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов соответствии инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения расхода И c учетом ресурсосбережения.

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

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); методы контроля качества сырья, продуктов, качества подчиненными; выполнения работ постоянного важность контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства последующей проверки персоналом своей понимания 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 правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья продуктов; возможные

последствия нарушения санитарии и гигиены; требования личной гигиене К персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение материалов, способы упаковочных хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос хлебобулочных, готовых мучных кондитерских изделий; Уметь: оценивать наличие ресурсов; и обеспечивать составлять заявку получение продуктов (по количеству и качеству) лля хлебобулочных, производства мучных кондитерских изделий, в соответствии заказом; оценить качество безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить подчиненными задания между соответствии с их квалификацией; объяснять правила И демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря И технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, пожарной техники безопасности. безопасности процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем на месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, материалов сырья, в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки

рабочих мест соответствии инструкциями регламентами, И стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест. подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов В соответствии инструкциями И регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания: назначение. правила эксплуатации складских помещений, холодильного морозильного оборудования; изменения, происходящие В продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; при хранении возможные риски (микробиологические, продуктов физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы И формы инструктирования персонала области хранения безопасности пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей графики ответственности; технического обслуживания морозильного холодильного И требования оборудования И обслуживанию; современные

тенденции области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других рассчитывать ресурсов; потребность оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале ДЛЯ выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности очная форма обучения

Dear anagaray nagrana na araw	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	32	32
• лекции	22	22
практические занятия /в том числе в форме практической	10	10
подготовки		
пабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:		
Дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	44	44

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является обеспечение безопасности жизнедеятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- -сформировать понимание сущности и социальной значимости своей
- будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса;
- обучить навыкам организации собственной деятельности, выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивания их эффективности и качества;
- сформировать навык принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- научить осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- научить использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- научить работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- сформировать компетенцию самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- сформировать привычку вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения;
 - научить брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
 - сформировать компетенцию ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы;
 - научить соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения и проявлять нетерпимость

коррупционному поведению.

К

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к обязательной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	петенции и личностных результатов. Планируемые результаты обучения
наименование компетенции (код и	Thinmpy emble pesymblath ooy lellin
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ	Знать: номенклатуру информационных
и интерпретацию информации,	источников, применяемых в профессиональной
необходимой для выполнения	деятельности; приемы структурирования
задач профессиональной	информации; формат оформления результатов поиска информации;
деятельности	поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации;
	определять необходимые источники информации;
	планировать процесс поиска; структурировать
	получаемую информацию; выделять наиболее
	значимое в перечне информации; оценивать
	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.
ОК 04. Работать в коллективе и	Знать: психологию коллектива; психологию
команде, эффективно	личности; основы проектной деятельности;
взаимодействовать с коллегами,	Уметь: организовывать работу коллектива и
руководством, клиентами	команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07. Содействовать сохранению	Знать: правила экологической безопасности при
окружающей среды,	ведении профессиональной деятельности;
ресурсосбережению, эффективно	основные ресурсы, задействованные в

лействовать чрезвычайных профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; ситуациях Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). ОК 08. Использовать Знать: физической средства роль культуры физической культуры общекультурном, профессиональном и социальном для развитии человека; основы здорового образа сохранения и укрепления здоровья профессиональной жизни; условия профессиональной деятельности и процессе деятельности поддержания зоны риска физического здоровья для профессии необходимого уровня физической (специальности); средства профилактики подготовленности перенапряжения; Уметь: физкультурноиспользовать оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными ДЛЯ данной профессии (специальности). ПК требования 1 1 Организовывать Знать: охраны труда, пожарной рабочих подготовку мест, безопасности, техники безопасности при оборудования, сырья, материалов выполнении работ; санитарно-гигиенические приготовления процессам ДЛЯ требования К производства полуфабрикатов в соответствии с продукции, в том числе система анализа, оценки и инструкциями и регламентами опасными факторами (система управления ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий И безопасности труда, качества кулинарной кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и

назначение

ухода за ними и их назначение;

средств; правила утилизации отходов;

упаковочных

способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе,

дезинфицирующих

материалов,

Уметь: обеспечивать наличие. контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к контролировать безопасности: ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; и обеспечивать получение составлять заявку продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; качество оценивать И безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии правила квалификацией; объяснять И безопасной демонстрировать приемы выбор эксплуатации, контролировать рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в работ соответствии видом требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, безопасности пожарной процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки к безопасной эксплуатации оборудования, технологического производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. требования охраны пожарной

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами

соответствии с инструкциями и регламентами

(системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности

полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, технологического производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать расход полуфабрикатов, хранение, пишевых продуктов и материалов с учетом нормативов, безопасности; требований К контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства блюд, кулинарных изделий, закусок с горячих имеющихся условий учетом потребности И хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического сырья, оборудования посуды, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем месте; контролировать труда своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, разъяснять стандартами чистоты,

ответственность за несоблюдение санитарно-

гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов приготовления ДЛЯ холодных блюд, кулинарных изделий. закусок соответствии инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические

требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы И формы инструктирования персонала области обеспечения безопасных условий труда, качества и полуфабрикатов, безопасности пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной И посуды; возможные последствия

нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых

продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с потребности и имеющихся учетом условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила И демонстрировать приемы безопасной выбор эксплуатации, контролировать рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов работ требованиями соответствии видом инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, безопасности, техники пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте повара; контролировать, осуществлять маркировку, упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе безопасной эксплуатации оборудования, технологического производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; И обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов соответствии с заказом, планом работы и контроле хранения расхода учетом их c ресурсосбережения.

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

требования охраны Знать: труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы $XACC\Pi$); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и полуфабрикатов, безопасности пишевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с потребности имеющихся учетом И условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила И демонстрировать приемы безопасной выбор эксплуатации, контролировать рациональное размещение на рабочем месте

производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест В соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки безопасной работе эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия

полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

требования Знать: 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); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и инструктирования персонала формы области обеспечения качества и безопасности собственного кондитерской продукции производства и последующей проверки персоналом своей ответственности понимания требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные метолы. техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при производственного инвентаря

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для

последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; правила эксплуатации виды, назначение оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Уметь: оценивать наличие ресурсов; и обеспечивать получение составлять заявку качеству) продуктов (по количеству И для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, распределить задания подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать И безопасной эксплуатации приемы производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов В видом работ соответствии требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе безопасной эксплуатации оборудования, технологического производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с регламентами; инструкциями И обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения,

происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).

способы формы инструктирования в области безопасности хранения персонала пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания ответственности; персоналом своей обслуживания холодильного технического оборудования морозильного и требования обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при

хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;

Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном

персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов;

Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,

весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
вид учеоной деятельности	Всего	4 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	68	68
преподавателем		
• лекции 20		20
• практические занятия /в том числе в форме практической	48	48
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации		-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	Самостоятельная работа студентов, всего	
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:		
Дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно) 68		68

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- формирование знаний, умений и навыков в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с теоретическими и практическими основами оценки потребительских свойств продуктов и соответствия их нормативным показателям:
- приобретение базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных методов, и средств товароведческой экспертизы продуктов;
- получение профессиональных практических навыков исследования качественных показателей продуктов; формирование базовых знаний по важнейшим нормативным документам в области качества продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

estificit it repospection testes testes testes	nerengini ii iii meeriibix pesyiibrareb.
Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения
наименование компетенции)	
ОК 01. Выбирать способы решения	Знать: актуальный профессиональный и
задач профессиональной	социальный контекст, в котором приходится
деятельности, применительно к	работать и жить; основные источники информации
различным контекстам	и ресурсы для решения задач и проблем в
	профессиональном и/или социальном контексте;
	алгоритмы выполнения работ в профессиональной
	и смежных областях; методы работы в
	профессиональной и смежных сферах; структура
	плана для решения задач; порядок оценки
	результатов решения задач профессиональной
	деятельности.
	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в
	профессиональном и/или социальном контексте;
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её

задачи; выявлять эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия: определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ОК 02. Осуществлять поиск, анализ Знать: номенклатуру информационных и интерпретацию информации, источников, применяемых в профессиональной необходимой выполнения деятельности; приемы структурирования ДЛЯ задач профессиональной информации; формат оформления результатов поиска информации; деятельности Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ОК 07. Содействовать сохранению Знать: правила экологической безопасности при окружающей среды, ведении профессиональной деятельности; эффективно ресурсосбережению, основные ресурсы, задействованные действовать чрезвычайных профессиональной деятельности; пути обеспечения ситуациях ресурсосбережения; Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). ПК 1.1. требования Организовывать Знать: охраны пожарной труда, подготовку рабочих безопасности, техники безопасности оборудования, сырья, материалов выполнении работ: санитарно-гигиенические приготовления требования к процессам производства полуфабрикатов в соответствии с продукции, в том числе система анализа, оценки и инструкциями и регламентами управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий качества безопасности труда, кулинарной кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними: последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при производственного инвентаря подготовке

составные

части:

определять этапы

решения

кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к контролировать безопасности; неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество И безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с квалификацией; объяснять правила И демонстрировать безопасной приемы выбор эксплуатации, контролировать рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического сырья, оборудования посуды, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем месте; контролировать труда на текущей своевременность уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, чистоты, стандартами разъяснять ответственность за санитарно-гигиенических несоблюдение требований, техники безопасности. пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального приемы размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки к безопасной работе эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями И регламентами; обеспечении 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

наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности

полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований К безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в

работ требованиями соответствии видом инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять за несоблюдение санитарноответственность гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов приготовления ДЛЯ холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствии инструкциями и регламентами

охраны требования Знать: труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы формы инструктирования персонала области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной И посуды; возможные последствия

нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать расход полуфабрикатов, хранение, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов производства ДЛЯ холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с имеющихся условий учетом потребности И оценивать качество и безопасность хранения; сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила безопасной демонстрировать приемы эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического посуды, оборудования сырья, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем контролировать труда месте; своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических за требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем повара; контролировать, месте осуществлять упаковку, маркировку, неиспользованных складирование, полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе безопасной эксплуатации оборудования, технологического производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; обеспечении продуктов, наличия полуфабрикатов соответствии с заказом, планом работы и контроле

хранения расхода учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы $XACC\Pi$); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной И посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды ножей, других видов инструментов, кухонных инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, безопасности; требований К контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и блюд, десертов, напитков с горячих сладких учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность материалов; сырья, продуктов, распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила И демонстрировать безопасной приемы эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии

работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение

видом

правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей рабочих мест уборки В соответствии инструкциями И регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов,

полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

требования Знать: 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); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность контроля постоянного качества процессов приготовления и готовой продукции; способы формы инструктирования персонала области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки персоналом своей ответственности понимания требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического инвентаря, оборудования, производственного приборов, инструментов, весоизмерительных посуды правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья продуктов;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и

применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для

кухонной посуды; виды, назначение, правила

последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Уметь: оценивать наличие ресурсов;

составлять заявку и обеспечивать получение (по количеству продуктов И качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать безопасной приемы эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты: контролировать своевременность текущей уборки рабочих

мест в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с регламентами; инструкциями И обеспечении

наличия кондитерского сырья в соответствии с

заказом, планом работы и контроле их хранения и
расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения
безопасности.

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
 - ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Dyyn ynys fyra y nagrany yra gry	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	3 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	33	33
преподавателем		
• лекции	16	16
• практические занятия /в том числе в форме практической	16	16
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	3	3
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	12	12
Экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	48	48

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- формирование знаний, умений и навыков в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с теоретическими и практическими основами оценки потребительских свойств продуктов и соответствия их нормативным показателям;
- приобретение базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных методов, и средств товароведческой экспертизы продуктов;
- получение профессиональных практических навыков исследования качественных показателей продуктов; формирование базовых знаний по важнейшим нормативным документам в области качества продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

obligation in the openion with the state of		
Формируемые компетенции (код и	и Планируемые результаты обучения	
наименование компетенции)		
ОК 01. Выбирать способы решения	Знать: актуальный профессиональный и	
задач профессиональной	социальный контекст, в котором приходится	
деятельности, применительно к	работать и жить; основные источники информации	
различным контекстам	и ресурсы для решения задач и проблем в	
	профессиональном и/или социальном контексте;	
	алгоритмы выполнения работ в профессиональной	
	и смежных областях; методы работы в	
профессиональной и смежных сферах; стру		
плана для решения задач; порядок оце		
	результатов решения задач профессиональной	
	деятельности.	
	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в	
	профессиональном и/или социальном контексте;	
анализировать задачу и/или проблему и выделят		
	составные части; определять этапы решения	
	задачи; выявлять и эффективно искать	
	информацию, необходимую для решения задачи	
	и/или проблемы; составлять план действия;	
	определять необходимые ресурсы; владеть	

	актуальными методами работы в
	профессиональной и смежных сферах; реализовать
	составленный план; оценивать результат и
	последствия своих действий (самостоятельно или с
OV 02 Ogymagan Harry Hover averno	помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной
необходимой для выполнения	деятельности; приемы структурирования
задач профессиональной	информации; формат оформления результатов
деятельности	поиска информации;
	Уметь: определять задачи поиска информации;
	определять необходимые источники информации;
	планировать процесс поиска; структурировать
	получаемую информацию; выделять наиболее
	значимое в перечне информации; оценивать
	практическую значимость результатов поиска;
	оформлять результаты поиска.
ОК 07. Содействовать сохранению	Знать: правила экологической безопасности при
окружающей среды,	ведении профессиональной деятельности;
ресурсосбережению, эффективно	основные ресурсы, задействованные в
действовать в чрезвычайных	профессиональной деятельности; пути обеспечения
ситуациях	ресурсосбережения; Уметь: соблюдать нормы экологической
	Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления
	ресурсосбережения в рамках профессиональной
	деятельности по профессии (специальности).
ПК 1.1. Организовывать	Знать: требования охраны труда, пожарной
подготовку рабочих мест,	безопасности, техники безопасности при
оборудования, сырья, материалов	выполнении работ; санитарно-гигиенические
для приготовления	требования к процессам производства
полуфабрикатов в соответствии с	продукции, в том числе система анализа, оценки и
инструкциями и регламентами	управления опасными факторами (система
	ХАССП); методы контроля качества сырья,
	продуктов; способы и формы инструктирования
	персонала в области обеспечения безопасных
	условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции
	собственного производства; виды, назначение,
	правила безопасной эксплуатации
	технологического оборудования,
	производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила
	ухода за ними; последовательность
	выполнения технологических операций;
	требования к личной гигиене персонала при
	подготовке производственного инвентаря и
	кухонной посуды; возможные последствия
	нарушения
	санитарии и гигиены; виды, назначение, правила
	применения и безопасного хранения
	HIACTGIIIIAY MOIOIIIIAY II HERIIIIAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHAHA
	чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;
Уметь: обеспечивать наличие,

контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; и обеспечивать получение составлять заявку продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество И безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с квалификацией; объяснять правила И демонстрировать безопасной приемы выбор эксплуатации, контролировать И рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов соответствии c видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; соблюдение контролировать правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем контролировать труда на месте; своевременность текущей уборки рабочих

мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,

за

разъяснять ответственность

несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе безопасной эксплуатации И технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с регламентами; инструкциями И обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности

полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, технологического инвентаря, инструментов, производственного весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной персонала гигиене при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований К безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства блюд, кулинарных изделий, закусок с горячих потребности и имеюшихся условий vчетом хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда рабочем месте; контролировать на

своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных

хранения; Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации

полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ДЛЯ приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок соответствии инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы XACCП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы И формы инструктирования персонала области обеспечения безопасных условий труда, качества и полуфабрикатов, безопасности пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной персонала гигиене при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия

нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов,

инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать расход полуфабрикатов, хранение, пишевых продуктов и материалов с учетом нормативов, безопасности; контролировать требований К ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов производства ДЛЯ блюд, кулинарных изделий, закусок с холодных учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем контролировать месте; своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность санитарно-гигиенических несоблюдение требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования повара; рабочем месте контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения: Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки

безопасной работе эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями И регламентами; обеспечении наличия полуфабрикатов продуктов, соответствии с заказом, планом работы и контроле хранения И расхода учетом ресурсосбережения.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические

для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы $XACC\Pi$): контроля метолы качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и полуфабрикатов, безопасности пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, К безопасности; контролировать требований ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила безопасной демонстрировать приемы эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря

технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей рабочих уборки мест соответствии В инструкциями регламентами, стандартами чистоты. разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования повара; контролировать, рабочем месте осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов,

полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

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); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность процессов контроля постоянного качества приготовления и готовой продукции; способы инструктирования персонала формы области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки персоналом своей ответственности понимания требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила 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

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; назначение упаковочных виды, материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Уметь: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение (по количеству продуктов качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать безопасной приемы эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов соответствии видом работ 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; практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе безопасной эксплуатации И технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с регламентами; инструкциями И обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
 - ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности очная форма обучения

Dryw ywyofiyra y wagrawy yragwy	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	3 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	33	33
преподавателем		
• лекции	16	16
• практические занятия /в том числе в форме практической	16	16
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	3	3
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	12	12
Экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	48	48

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является изучение задач, методов стандартизации и контроля качества в общественном питании, предъявляемых требований к потребительским свойствам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ресторанной продукции, сроков хранения, упаковочных материалов, вопросов управления качеством продукции; освоение методов и технических средств контроля качества продукции.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление с унифицированными терминами и определениями;
- изучение основных принципов организации контроля качества продукции в общественном питании;
- освоение методов контроля качества, идентификации, фальсификации (технологической, предреализационной и других) и экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения	
наименование компетенции)		
ОК 01. Выбирать способы решения	Знать: актуальный профессиональный и	
задач профессиональной	социальный контекст, в котором приходится	
деятельности, применительно к	работать и жить; основные источники информации	
различным контекстам	и ресурсы для решения задач и проблем в	
	профессиональном и/или социальном контексте;	
	алгоритмы выполнения работ в профессиональной	
	и смежных областях; методы работы в	
	профессиональной и смежных сферах; структура	
	плана для решения задач; порядок оценки	

результатов решения задач профессиональной деятельности.

Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи: выявлять эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах; реализовать оценивать составленный план; результат последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

Знать: номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации;

Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;

Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

 Π К 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности. безопасности техники при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования К процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

управления опасными факторами (система контроля $XACC\Pi$); методы качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества И безопасности кондитерской кулинарной продукции собственного производства; виды, назначение, безопасной правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество И безопасность сырья, материалов; продуктов, распределять задания между подчиненными в соответствии ИΧ квалификацией; объяснять правила И демонстрировать приемы безопасной выбор эксплуатации, контролировать И рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов соответствии видом работ требованиями

инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем месте; контролировать труда своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. разъяснять ответственность 3a несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в работы; процессе демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по

Иметь практический опыт: организации И проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями И регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

безопасности (ХАССП), сроков хранения;

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

Знать: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи экзотических и редких видов овощей; способы потемнения отдельных предотвращения видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению обработки, процессов подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических редких видов сырья;

Уметь: оценивать качество соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность регионального, выбирать сырья, т.ч. соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного осуществлять назначения; контролировать, упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья учетом требований безопасности $(XACC\Pi);$ К контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

Иметь практический опыт: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований К безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами

соответствии с инструкциями и регламентами

(системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности

полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения

технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать расход полуфабрикатов, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства хиридол блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического

оборудования посуды, сырья, материалов видом работ требованиями соответствии инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем труда месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять за несоблюдение санитарноответственность гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

ПК 3.1. Организовывать рабочих подготовку мест, оборудования, сырья, материалов ДЛЯ приготовления холодных блюд, изделий, кулинарных закусок соответствии инструкциями и регламентами

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при

выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов,

продуктов; способы формы пищевых И инструктирования персонала В области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной оборудования, эксплуатации технологического

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения

технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать расход полуфабрикатов, хранение, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов ДЛЯ производства блюд, кулинарных изделий, закусок с холодных учетом потребности И имеющихся условий оценивать качество и безопасность хранения; сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила безопасной демонстрировать приемы эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в работ соответствии видом требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны рабочем месте; контролировать труда своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность

несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте повара; контролировать, упаковку, осуществлять маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации проведении подготовки рабочих мест, подготовки работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов в соответствии с И регламентами; обеспечении инструкциями наличия продуктов, полуфабрикатов соответствии с заказом, планом работы и контроле хранения расхода учетом И ресурсосбережения.

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

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы $XACC\Pi$); контроля качества метолы полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной персонала при подготовке производственного инвентаря И кухонной последствия нарушения посуды; возможные

санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и блюд, десертов, напитков с горячих сладких потребности И имеющихся учетом условий оценивать качество и безопасность хранения; сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила И безопасной демонстрировать приемы эксплуатации, контролировать выбор И рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение техники безопасности, пожарной правил безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест соответствии инструкциями регламентами, стандартами разъяснять чистоты, ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

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

Знать: требования труда, охраны пожарной безопасности, техники безопасности при работ; выполнении санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и инструктирования персонала области обеспечения качества и безопасности кондитерской собственного продукции производства и последующей проверки персоналом своей ответственности понимания требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила за ними; ухода 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 правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Уметь: оценивать наличие ресурсов;

и обеспечивать получение составлять заявку (по количеству продуктов качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, распределить задания материалов; между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать безопасной эксплуатации приемы производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов В соответствии видом работ требованиями инструкций, регламентов, чистоты; стандартов 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;

Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
 - ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
вид учеоной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	31	31
преподавателем		
• лекции	20	20
• практические занятия /в том числе в форме практической	10	10
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	1	1
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:	9	9
Экзамен		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	52	52

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;
- проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ.
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления блюд зарубежной кухни» относится к вариативной части части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые компетенции (код и наименование	Планируемые результаты обучения
компетенции)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Знать: номенклатуру информационных
интерпретацию информации, необходимой для	источников, применяемых в
выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности; приемы
	структурирования информации; формат
	оформления результатов поиска
	информации;
	Уметь: определять задачи поиска
	информации; определять необходимые
	источники информации; планировать
	процесс поиска; структурировать
	получаемую информацию; выделять
	наиболее значимое в перечне информации;
	оценивать практическую значимость

результатов поиска; оформлять результаты поиска.

OK 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический относящийся минимум, К описанию предметов, средств И процессов профессиональной деятельности: особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности;

Уметь: понимать общий смысл четко

высказываний произнесенных на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы; строить простые высказывания o себе И профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

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

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование способы применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов c дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления

технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов;

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к

безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов

с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и

категорий потребителей, видов и форм обслуживания

инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными

ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья И продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ee результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

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

изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности,

форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки

новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

Иметь практический опыт: в разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

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

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники

блюд, приготовления холодных кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, способы инновационные дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, сочетаемости варианты основных продуктов ингредиентами, дополнительными пряностями приправами; правила проработки организации рецептур; правила, методики расчета количества продуктов, сырья и выхода холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий,

закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проработку новой или проводить адаптированной рецептуры анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, документацию) разработанную руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

Иметь практический опыт: в разработке, адаптации рецептур холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты И инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жилкого азота. инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов c дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила себестоимости расчета холодных горячих десертов, напитков;

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ разработки ДЛЯ рецептуры с учетом особенностей требований ПО безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, TOM числе авторских, брендовых, региональных учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или

адаптированной рецептуры результат, анализировать определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом отходов потерь И при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; Иметь практический опыт: в разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, В TOM числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

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

Знать: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты инновационные способы приготовления; высокотехнологичное современное оборудование и способы его применения; варианты принципы, сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Уметь: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических,

красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, способа учетом последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учетом особенностей заказа, требований

безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать определять результат, направления корректировки рецептуры; рецептуры хлебобулочных, изменять мучных кондитерских изделий особенностей учетом заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;

Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

потребителей;	ведении	расчетов,
оформлении и пр	езентации	
результатов прор	аботки.	

Планируемые личностные результаты обучения:

- ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
 - ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;
- ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;
- ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

	очнил форм	и обучения
Dyg ywefyer gagaeth yroegy	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	3 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	24	24
преподавателем		
• лекции	8	8
• практические занятия /в том числе в форме практической	8	8
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	8	8
подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4. Промежуточная аттестация:		
Дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	36	36

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является освоение системы знаний и практических навыков в области коммуникации.

Задачи изучения дисциплины:

- -изучение теоретических основ, структуры и содержания процесс коммуникации
- -обучение эффективным технологиям в области коммуникаций для реализации их в процессе профессиональной деятельности.
- –развитие навыков деловой коммуникации (написание деловых писем, проведение совещаний, презентаций, ведение деловой беседы, деловы переговоров и т.д.)
- формирование самостоятельного эффективного коммуникативного стиля, способности и навыков продуктивного делового поведения, реагирования и взаимодействия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Коммуникативный практикум» относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Формируемые	Планируемые результаты обучения	
компетенции (код и		
наименование		
компетенции)		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знать: содержание актуальной нормативно правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Знать: психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	

руководством, клиентами	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; Уметь: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 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; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу; Уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий,

напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной И кондитерской продукции, критические контроля определять точки качества безопасности продукции процессе производства; организовывать рабочие места различных 30H кухни; организовывать, контролировать оценивать работу подчиненного персонала; собственной практический опыт: планировании деятельности в области организации и контроля производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Dyn ywefyrou nografy noory	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	20	20
преподавателем		
• лекции	10	10
• практические занятия /в том числе в форме практической	10	10
подготовки		

• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	_
4.Промежуточная аттестация:		
Дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	32	32

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у студентов знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи изучения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения курса социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, сущность, виды, механизмы и значение социальной адаптации отдельных категорий граждан;
- основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе;
- современные представления о личности, ее структуре и возрастных изменениях отдельных категорий граждан.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
- анализировать действующее законодательство в области пенсионного обеспечения, назначения пособий, предоставления услуг и мер социальной поддержки отдельным категориям граждан, нуждающимся в социальной защите, с использованием информационных справочно-правовых систем;
- использовать периодические и специальные издания, справочную литературу в профессиональной деятельности;
- информировать граждан и должностных лиц об изменениях в области пенсионного обеспечения и социальной защиты населения;
- правильно организовать психологический контакт с клиентами (потребителями услуг);
- следовать этическим правилам, нормам и принципам в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение лисшиплины направлено на формирование у обучающихся

•	ы направлено на формирование у обучающихся
общих и профессиональных	компетенций и личностных результатов.
Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
(код и наименование	
компетенции)	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знать: содержание актуальной нормативно правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Знать: психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; Уметь: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания;

кулинарной и

принципы

организации процесса

кондитерской

приготовления

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; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции технологии, И передовые процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу; Уметь: контролировать соблюдение регламентов стандартов организации питания, отрасли; определять качества готовых блюд, кулинарных, оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской

критерии кондитерских изделий, напитков; органолептически продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю

качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

Иметь практический опыт: планировании собственной деятельности в области организации контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического производственного оборудования, инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе.

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

Dyn ywefyey negreny neery	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	2 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	20	20
преподавателем		
• лекции	10	10
• практические занятия /в том числе в форме практической	10	10
подготовки		
• лабораторные занятия /в том числе в форме практической	-	-
подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	12	12
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при наличии)	-	-
4.Промежуточная аттестация:		
Дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	32	32

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ И СОЗДАНИЯ КООПЕРАТИВНОГО БИЗНЕСА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний, умений и навыков создания и развития кооперативного бизнеса.

Задачи изучения дисциплины:

- знать историю кооперативного движения, современное состояние кооперативного бизнеса в РФ;
 - знать современные кооперативные ценности и принципы;
- иметь практический опыт создания и организации кооперативного бизнеса;
- разрабатывать и реализовывать кооперативные бизнес-идей и определять миссию, цели, задачи;
- владение механизмом разработки бизнес-плана (значения, структуры, требований, содержания) вновь создаваемой фирмы;
- -применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- -применять законодательные акты при организации кооперативного дела;
- знать нормативно- правовую базу, этапы государственной регистрации;
- формировать необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы, получения лицензии на осуществление конкретного вида предпринимательской деятельности, получения кредита и открытия расчетного счета в банке;
 - разрабатывать проекты учредительных документов;
 - формировать имущество организуемого кооперативного бизнеса;
- -проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- -определять источники информации и методы исследования потенциальных конкурентов;
- -анализировать маркетинговую информацию на конкретном товарном рынке при создании бизнеса;
- -анализировать внешние и внутренние факторы, влияющие на кооперативную деятельность;
- -рассчитывать потребность в материальных и финансовых средствах, необходимых для создания бизнеса, точку безубыточности и срок его окупаемости;
 - -составлять проекты договоров продажи, аренды предприятия;
 - -давать оценку финансового состояния кооперативного бизнеса;

- оценивать предпринимательские риски.
- 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы организации и создания кооперативного бизнеса» относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

	1 -	
Формируемые компетенции (код и	Планируемые результаты обучения	
наименование компетенции)		
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Знать: актуальный профессиональный	
профессиональной деятельности,	и социальный контекст, в котором	
применительно к различным контекстам	приходится работать и жить; основные	
	источники информации и ресурсы для	
	решения задач и проблем в	
	профессиональном и/или социальном	
	контексте;	
	алгоритмы выполнения работ в	
	профессиональной и смежных	
	областях; методы работы в	
	профессиональной и смежных сферах;	
	структура плана для решения задач;	
	порядок оценки результатов решения	
	задач профессиональной деятельности.	
	Уметь: распознавать задачу и/или	
	проблему в профессиональном и/или	
	социальном контексте; анализировать	
	задачу и/или проблему и выделять её	
	составные части; определять этапы	
	решения задачи; выявлять и	
	эффективно искать информацию,	
	необходимую для решения задачи	
	и/или проблемы; составлять план	
	действия; определять необходимые	
	ресурсы; владеть актуальными	
	методами работы в профессиональной	
	и смежных сферах; реализовать	
	составленный план; оценивать	
	результат и последствия своих	
действий (самостоятельно или с		
	помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	Знать: номенклатуру информационных	
интерпретацию информации, необходимой для	источников, применяемых в	
выполнения задач профессиональной	профессиональной деятельности;	
деятельности	приемы структурирования	

информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. ОК 04. Работать в коллективе и команде, Знать: психологию коллектива: эффективно взаимодействовать с коллегами, психологию личности; основы проектной деятельности; руководством, клиентами Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента Знать: актуальные направления, кулинарной кондитерской продукции, тенденции ресторанной И молы в различных видов меню с учетом потребностей области ассортиментной различных категорий потребителей, видов и политики; классификация организаций форм обслуживания питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые В настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты И закономерности актуальные сочетаемости блюд и алкогольных напитков: примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской в организации питания; продукции правила расчета энергетической

ценности блюд, кулинарных кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения разработки меню, расчета стоимости кулинарной кондитерской И продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя; Уметь: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню наиболее конкурирующих И популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм видов обслуживания; принимать решение о составе меню c учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, елиной композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды И кулинарной кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля конпеппии организации питания: составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; профессиональной владеть терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы

оптимизации меню;

Иметь практический опыт: разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

Знать: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего работы времени; правила документацией, составление И ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы

предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников; Уметь: взаимодействовать со службой обслуживания и другими

структурными подразделениями организации питания; 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 учетноотчетную документацию;
организовывать документооборот;
Иметь практический опыт:
осуществлении текущего
планирования деятельности
подчиненного персонала с учетом
взаимодействия с другими
подразделениями; координации
деятельности подчиненного
персонала.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Знать: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее) способы И формы инструктирования персонала области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики

технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; Уметь: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; Иметь практический опыт: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов. Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила И (СанПиН), стандарты, должностные инструкции,

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

нормы профессиональные положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты;

правила внутреннего трудового правила, распорядка ресторана; нормативы учета рабочего времени стандарты на основе персонала; системы XACCП, ГОСТ ISO 9001-2011 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 обслуживания; форм правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей И других категорий работников кухни; методы планирования, контроля оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода работу; Уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски В области производства кулинарной кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и

безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных 30H кухни; организовывать, контролировать оценивать работу подчиненного персонала; Иметь практический опыт: собственной планировании области деятельности В организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

персонала. Знать: виды, формы И методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы методы И профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; метолы выявления потребностей профессиональном персонала В непрерывном развитии И повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения процессе трудовой деятельности: принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные И нормативные документы в области дополнительного профессионального образования обучения; современные тенденции области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения; Уметь: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в

обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, составлять инструктирования; программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления подготовки к реализации кулинарной и продукции кондитерской соответствии c инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов; Иметь практический опыт: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения.

Планируемые личностные результаты обучения:

ЛР 13 Умение применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а также соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ЛР 14 Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

ЛР 15 Умение управлять изменениями в мире труда и профессий;

ЛР 16 Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий;

ЛР 17 Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе

4. Объем дисциплины и виды учебной деятельности

очная форма обучения

D	ак.часов	
Вид учебной деятельности	Всего	3 семестр
1. Работа обучающихся во взаимодействии с	24	24
преподавателем		
• лекции	8	8
• практические занятия /в том числе в форме		
практической подготовки	16	16
• лабораторные занятия /в том числе в форме	-	-
практической подготовки		
• консультации	-	-
2. Самостоятельная работа студентов, всего	8	8
3. Выполнение курсовой работы (проекта) (при	-	-
наличии)		
4.Промежуточная аттестация:		
дифференцированный зачет		
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	32	32

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" и соответствующих профессиональных компетенции:

- 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 и форм обслуживания.
- 1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» относится профессиональным модулям (ПМ.01) и включает МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 259 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.01.01 – 54 часа Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.01.02 – 52 часа Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика – 108 часов.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

в разработке ассортимента полуфабрикатов;

в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 и форм обслуживания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского кооперации ПО специальности 43.02.15 университета Поварское кондитерское дело 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 форм обслуживания" потребителей, видов И И соответствующих профессиональных компетенции:

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«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» относится профессиональным модулям (ПМ.02) и включает МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 457 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.02.01 – 64 часа Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.02.01 – 168 часов

Учебная практика — 36 часов; Производственная практика — 180 часов.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов; уметь:
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качества и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять и комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; знать:
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, привила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

IC	
Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского кооперации ПО специальности 43.02.15 университета Поварское кондитерское дело 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 форм обслуживания" потребителей, видов И И соответствующих профессиональных компетенции:

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«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» относится профессиональным (ПМ.03) и включает МДК 03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных ассортимента», МДК 03.02 изделий, закусок сложного приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных ассортимента», учебную изделий, закусок сложного практику производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 417 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.03.01 - 93 часа Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.03.02 - 171 час Учебная практика - 36 часов;

Производственная практика – 108 часов.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Код	Наименование результата обучения
формируемых	

компетенций	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского ПО специальности 43.02.15 университета кооперации Поварское кондитерское дело 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 обслуживания" потребителей, видов И форм И соответствующих профессиональных компетенции:

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

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«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» относится профессиональным модулям (ПМ.04) и включает МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 326 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.04.01-70 часов Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.04.01-142 часа Учебная практика — 36 часов;

Производственная практика – 72 часа.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского кооперации ПО специальности 43.02.15 Поварское университета кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): "Организация и ведение процессов приготовления, хлебобулочных, оформления подготовки К реализации кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" соответствующих профессиональных компетенции:

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

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» относится профессиональным модулям (ПМ.05) и включает МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, хлебобулочных, подготовки реализации мучных К ассортимента», МДК 05.02 «Процессы кондитерских изделий сложного приготовления, реализации хлебобулочных, подготовки мучных К кондитерских изделий сложного ассортимента», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 335 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.05.01 – 70 часов Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.05.02 – 79 часов Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика – 144 часа.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов;

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского кооперации ПО специальности 43.02.15 университета Поварское кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): "Организация и контроль текущей деятельности персонала" профессиональных соответствующих подчиненного И компетенции:

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
- 1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» относится профессиональным модулям (ПМ.06) и включает МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 279 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.06.01 – 165 часа Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика – 72 часа.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

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

	ценностей.
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом, утвержденным ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар соответствующих профессиональных компетенции:

- 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 и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- 1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)» относится профессиональным модулям (ПМ.07) и включает МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер, пекарь», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 286 часов, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося по МДК.07.01 – 100 часа Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика – 144 часа.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- -обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- -приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- -подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 - -приготовления супов и соусов массового спроса;
- -приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- -подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
 - -приготовления основных сладких блюд и напитков;
 - -приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба. уметь:
- -органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- —органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- -органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- -выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и

субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
 - -оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса. знать:
- -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- -виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;
- -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- -температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
 - -правила проведения бракеража готовой продукции;
- -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- -температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

T	
Код	
формируемых	Наименование результата обучения
компетенций	
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,
	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
OIC 2	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и
OK 3	личностное развитие.
074.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с
OK 4	коллегами, руководством, клиентами.
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на
OK 5	государственном языке с учетом особенностей социального и
OK 3	
	культурного контекста.
OIC (Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
ОК 6	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих
	ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
- OIC /	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	Использовать средства физической культуры для сохранения и
ОК 8	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и
	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OIC O	Использовать информационные технологии в профессиональной
ОК 9	деятельности.
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном
OK 10	и иностранном языке.
	Планировать предпринимательскую деятельность в
OK 11	профессиональной сфере.
	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья,
ПК 1.1	материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с
1110 1.1	
	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.
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с
ПК 1.4	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
	форм обслуживания.
	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,
ПК 2.1	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,
1110 2.1	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.
F77.0.0	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих
ПК 2.3	соусов сложного ассортимента.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 2.4	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,
	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
HIC 2.7	реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 2.7	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,
ПК 2.8	региональных с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПГ 2 1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,
ПК 3.1	материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,
	закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
HI. 2 2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение
ПК 3.2	холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 3.3	реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
ПК 3.4	реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с
11K 3.4	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
	форм обслуживания.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
THC 2.5	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 3.5	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного
ПК 3.6	ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,
	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,
ПК 3.7	региональных с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания.
	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,
ПК 4.1	материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,
111\(\frac{4.1}{}	
	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания.

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.