

**Аннотации к рабочим программам  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Аннотация к рабочей программе по философии**

**1. Область применения программы дисциплины**

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

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 12 часов

**Аннотация к рабочей программе по истории**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259)

2. Место дисциплины в структуре программы история входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Изучение истории ориентировано на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

- развитие способности у студентов осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных: - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

• предметных: - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

#### 4. Краткое содержание дисциплины

Содержание учебной дисциплины история ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста. Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире. Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «История» 12 часов

### **Аннотация к рабочей программе по иностранному языку в профессиональной деятельности**

#### 1. Область применения программы дисциплины.

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Базовая дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Программа учебной дисциплины «Английский язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности. Программа предполагает изучение различных вариантов английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: знать/понимать: - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

Общая информация значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

- страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт обучающихся: сведения о стране изучаемого языка, ее науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь: Говорение - вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; - представлять социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка; Аудирование - относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике;

Чтение - читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, тексты по специальности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи; письменная речь - писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире; получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях, изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления иностранцев с культурой и достижениями России.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС СПО на базе основного общего образования.

4.Краткое содержание дисциплины. К содержанию обучения относятся темы, проблемы; тексты; ситуации общения, грамматический материал, языковой и речевой материал; коммуникативно-прагматические умения; стратегии и приемы самостоятельной работы над языком и речью; контроль и самоконтроль успешности в изучении английского языка. Профессионально-ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи

5.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины иностранный язык-28 часов

### **Аннотация к рабочей программе по физической культуре**

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы, предназначенная для реализации Федерального компонента Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся будет знать:

1 влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

2 способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

3 правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся будет уметь:

1 выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

2 выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

3 проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

4 преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

5 выполнять приемы страховки и самостраховки;

6 осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

7 выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, волейболу, баскетболу, гимнастике, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

В результате освоения дисциплины обучающийся будет использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

1 повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

2 подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

3 организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

4 активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы 2 часа

### **Аннотация к рабочей программе по химии**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259).

2. Место дисциплины в структуре программы химия входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для

• каждого человека; формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии

• создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания; развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные

- выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания

- самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни). В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить умения:

Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями:

– вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, и аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология. Умение формулировать законы сохранения массы веществ и постоянства состава– веществ. Умение устанавливать причинно-следственную связь между содержанием этих законов– и написанием химических формул и уравнений.

Умение давать характеристику элементов малых и больших периодов по их положению– в Периодической системе Д. И. Менделеева. Умение устанавливать зависимость свойств химических веществ от строения атомов– образующих их химических элементов. Умение давать характеристику важнейшим типам химических связей.– Умение давать объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения– кристаллических решеток. Умение формулировать основные положения теории электролитической диссоциации.– Умение использовать в учебной и профессиональной деятельности химических– терминов и символики. Умение объяснять зависимость скорости химической реакции и положения– химического равновесия от различных факторов. Умение выполнять химический эксперимент в полном соответствии с правилами– безопасности. Умение наблюдать, фиксировать и описывать результаты проведенного эксперимента.– Умение проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием– различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Умение использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической– информации и ее представления в различных формах. Умение устанавливать зависимость между качественной и количественной сторонами– химических объектов и процессов. Умение решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям.– Знания:

Знание характеристики состава, строения, свойств, получения и применения важнейших– металлов (IA и II A групп, алюминия, железа. Знание характеристики состава, строения, свойств, получения и применения важнейших– неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Знание характеристики состава, строения, свойств, получения и применения важнейших– классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей.

Знание характеристики важнейших представителей других классов органических– соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты).

Знание химических терминов и символики.

– Знание названий изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре– и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Знание классификации химических реакций по различным признакам: числу и составу– продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Знание классификации веществ.

4. Краткое содержание дисциплины В содержание курса рабочей программы ОУД.10 Химия включен материал по двум разделам:

1) Общая и неорганическая химия;

2) Органическая химия. Этот материал имеет базовый уровень образования. Приведены положения неорганической химии, базирующиеся на современных представлениях о строении вещества и химических явлениях. В курсе химии изучаются жизненно важные вещества: витамины, ферменты, гормоны, лекарства.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Химия» -12 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по экологическим основам природопользования**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Область применения программы учебной дисциплины Программа общеобразовательной учебной дисциплины предназначена для изучения основы природопользования в профессиональных образовательных организациях

СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения общеобразовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 17.03.2015 №06 – 259).

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: данная дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается как базовая дисциплина.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы направлено на достижение следующих целей: получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их

- функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека. В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить Умения: Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм.– Умение выделять основные черты среды, окружающей человека. Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины– их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду. Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям,– касающимся понятия«комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. Умение формировать представление об особенностях основных отраслей– народного хозяйства, экологических проблемах на предприятиях и путях их решения. Умение формировать представление о государственной программе переработки– и захоронения отходов. Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и– предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу. Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием,– измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране. Умение эксплуатировать устройства и оборудование, применяемые для– снижения выбросов в окружающую среду.

Знания: Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных– компонентов. Знание основных экологических требований к компонентам окружающей– человека среды. Знание об организации рационального природопользования на предприятиях.– Знание о технических мероприятиях по снижению загрязнения окружающей– среды промышленными выбросами и сбросами сточных вод. Знание методов очистки и технологии утилизации промышленных выбросов– окружающую среду. Знание правовой нормативной документации, ГОСТов в области охраны– атмосферного воздуха, водных объектов и почв на предприятиях. Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в– условиях сельской местности. Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции– «Устойчивость и развитие». Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций,– способствующих охране природы.

4. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа содержит базовые сведения по рациональному использованию природных ресурсов. Рассматриваются основные законы экологии и типы экологических систем, история образования современной биосферы. Особое место в программе занимают сведения о загрязнении окружающей природной среды,

механизмах распространения и воздействию загрязняющих веществ на живые организмы и климат. Повышенное внимание в программе уделено природоресурсному потенциалу Земли и его сохранению, принципам и методам рационального природопользования, экологическому мониторингу и регулированию, концепции и условиям устойчивого развития системы цивилизация – биосфера и международному сотрудничеству в области охраны природы и природопользования.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -12 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и– реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления– опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

определять источники микробиологического загрязнения– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы– дезинфицирующих и моющих средств;

проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и– продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического– обмена человека;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия и термины микробиологии;

– основные группы микроорганизмов,– микробиологию основных пищевых продуктов;– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства– кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;– правила личной гигиены работников организации питания;

– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки– хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

– пищевые вещества и их значение для организма человека;

– суточную норму потребности человека в питательных веществах;

– основные процессы обмена веществ в организме;

– суточный расход энергии;

– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных– продуктов питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп– населения;

назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

– методики составления рационов питания.

– В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ПК 1.1-1.5 Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

ПК 2.1-2.8 Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.

ПК 3.1-3.6 Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

ПК 4.1-4.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

ПК 5.1-5.5 Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

4. Краткое содержание дисциплины

В содержание курса рабочей программы входит 3 раздела:

- 1) Основы микробиологии в пищевом производстве;
- 2) Основы физиологии питания;
- 3) Санитария и гигиена в пищевом производстве.

В программе рассмотрены формы и строение бактерий, дрожжей, грибов и вирусов, составляющих микрофлору сырья для хлебобулочных и кондитерских изделий и влияющих на качество продуктов. Раскрыты причины пищевых инфекций и отравлений и меры по их предупреждению.

Особое внимание уделено гигиене труда, личной гигиене и производственной санатории. Для закрепления знаний даны лабораторно – практические работы.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -8 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по организации хранения и контроль запасов и сырья**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

#### **Умения:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

#### **Знания:**

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

4. Краткое содержание дисциплины

В содержание курса рабочей программы входит 4 раздела:

- 1) Классификация продовольственных товаров
- 2) Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
- 3) Товароведная характеристика зерновых товаров
- 4) Товароведная характеристика молочных товаров

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -8 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по техническому оснащению и оснащению организаций питания**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

#### **Умения:**

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства



- технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

#### **Знания:**

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -10 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по организации обслуживания**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

#### **Умения:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
  - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
  - заменять использованную посуду и приборы;
  - составлять и оформлять меню,
  - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
  - обслуживать иностранных туристов
  - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания
  - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
  - предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
  - соблюдать правила ресторанного этикета;
  - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли и ассом

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -20 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по основам экономики, менеджмента и маркетинга**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

#### **Знания:**

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России,

#### **Умения:**

ориентироваться в текущих экономических событиях.

Особое внимание при изучении учебной дисциплины уделяется:

- формированию у студентов современного экономического мышления, потребности в экономических знаниях;
- овладению умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- воспитанию уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формированию готовности использовать приобретенные знания в последующей трудовой деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экономика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### **• личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

- метапредметных:
    - овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
    - = овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
    - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
    - генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам, как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;
  - предметных:
    - сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
    - понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
    - сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
    - владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
    - сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
    - умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
    - способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
    - понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.
4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -20 часов

#### **Аннотация к рабочей программе по охране труда**

##### 1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

##### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

##### 3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

###### **Уметь:**

- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, механических травмах
- соблюдать правила техники безопасности

###### **Знать:**

- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила по охране труда в организациях питания
- правила производственной санитарии в организациях питания

- правила пожарной безопасности в организациях питания
  - требования по технике безопасности на предприятиях питания
- обладать профессиональными и общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ПК 1.1.- 10. Знать охрану труда

ПК 1.1.- 10. Уметь применять на практике знания охраны труда

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -12 часов

### **Аннотация к рабочей программе по безопасности жизнедеятельности**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -12 часов

## **Аннотация к рабочей программе организация предпринимательской деятельности и бизнес - планирование в общественном питании**

### **1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -5 часов

## **Аннотация к рабочей программе калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании**

### **1. Область применения программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

ОП.05 Основы калькуляции и учета и соответствующих

ОК: ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям повар, пекарь, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям повар, пекарь, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь: оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и– реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в– кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день;– определять процентную долю потерь на производстве при различных видах– обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных– изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного– производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;– пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при– расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами;– принимать и оформлять безналичные платежи;– составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: виды учета, требования, предъявляемые к учету;

– задачи бухгалтерского учета;

– предмет и метод бухгалтерского учета;

– элементы бухгалтерского учета;

- принципы и формы организации бухгалтерского учета– особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на– современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;– понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения– розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление,
- отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;– виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и– при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с– потребителями.

#### 4. Краткое содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -5 часов

### **Аннотация к рабочей программе по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

#### 1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной в образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места;

– подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического– оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей,– грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос,– хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать– оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

– выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную,– механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании,– править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости, рационального– использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку,– маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов знать:

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии– и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического– оборудования и правил ухода за ним;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы,– нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения– полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении– полуфабрикатов

#### 4. Краткое содержание профессионального модуля

Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -50 часов

### **Аннотация к рабочей программе по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### 1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной в образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

#### 2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной– эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,– приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,– хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать– оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,– безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;

– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и– применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого– оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на– вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии– и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического– оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения,– методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности– продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд,– кулинарных изделий, закусок;

4. Краткое содержание профессионального модуля

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

Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента



Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -50 часов

### **Аннотация к рабочей программе по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и форм обслуживания**

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной в образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### **3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями. уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

4. Краткое содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины -74 часа

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

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной в образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной– эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, – полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом – требований к безопасности готовой продукции;

Уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, – выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и – применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого – оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с – учетом требований к безопасности готовой продукции знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии – и личной гигиены в организациях питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, – методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности – продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких – блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

#### 4. Краткое содержание профессионального модуля

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля-66 часов

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

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной в образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5.. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### **3.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

Иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий.

Знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила поведения бракеража;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- сущность и назначение способов проверки качества продуктов, готовых изделий

#### **4. Краткое содержание профессионального модуля**

Раздел 1.1.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1.2. Организация приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2.1. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2.2. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2.3. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

5.Количество часов на освоение программы профессионального модуля-94 часа

### **Аннотация к рабочей программе по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала**

1.Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки ПССЗ в соответствии с ФГОС СПО. Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

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.

ПК6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

### **3.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

*Иметь практический опыт*

- заказа и получения продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана;
- контроля хранения запасов;
- обеспечения сохранности запасов;
- проведения инвентаризации запасов;
- поиска, выбора и использования информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.
- разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции различных видов меню
- ведения расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню;
- презентации нового меню;
- совершенствования ассортимента и меню;
- планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
- контроля качества выполнения работ;
- организации текущей деятельности;
- планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей;
- инструктирования, обучения на рабочем месте
- анализа, оценки результатов обучения

Уметь:

- 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 работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- 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;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах

Знать :

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

- правила первичного 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

#### 4. Краткое содержание профессионального модуля

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

**Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания

**Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

**Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

**Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания

**Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

**Тема 1.6.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения

**Тема 1.7.** Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями

Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала

Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни,

кондитерского цеха

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля-44 часа