

АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с требованиями:

ФГОС СПО по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 08.12.2016 №1565;

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной, заочной форме обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессионального цикла

Общая трудоемкость учебной дисциплины: 94 час.

Обязательная часть программы включает: 94 час.

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт (при необходимости)
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать	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	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.

	<p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p>	<p>смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p>
<p>ОК.02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации. Формат оформления</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа.</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК.04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности Основы проектной деятельности</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной</p>

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	документы	документов.	тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности но специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Поддерживать необходимый уровень физической подготовленности	Средства физической культуры в процессе профессиональной деятельности	Использование средств физической культуры в процессе профессиональной деятельности. Обеспечивать сохранение и укрепление здоровья
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

	современное программное обеспечение	профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определять и разрабатывать стратегию и средства рекламного проекта	Особенности предпринимательства в профессиональной деятельности	Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере
ПК 1.1. Понимать сущность подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Обеспечивать хранение сырья и особенности приготовления пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	Особенности приготовления мясных продуктов и приготовления полуфабрикатов	Применять теоретические знания на практике в новой ситуации
ПК 1.2. Для организации подготовки рыбы знать условия ее выведения и проживания, температурный режим хранения.	Соблюдать особенности приготовления, хранения и приемки рыбной продукции.	Организацию подготовки к приемке, хранению и переработке рыбной продукции	Пользоваться профессиональной документацией для подготовки рыбной продукции
ПК 1.3. Контролировать поступившее сырье.	Обеспечивать хранение сырья и пищевых	Требования предъявляемые к поступившему	Знать требования к транспортировке и приемке

	продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	сырью и пищевым продуктам.	поступивших пищевых продуктов
ПК 1.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд, из продуктов совместимых по своей природе, обеспечивая здоровый образ жизни.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовления блюд.	Приготовления сложных блюд, из продуктов совместимых по своей природе, обеспечивая здоровый образ жизни.
ПК 1.5. Осуществлять отбор продуктов при составлении меню в лечебном и лечебно-профилактическом питании.	Составлять рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Расчет энергетической ценности дневного рациона для различных трудовых групп	Производить отбор продуктов для лечебно-профилактического питания.
ПК 1.6. Контролировать поступившее сырье на степень его обсемененности микроорганизмами	Определять поступившее сырьё на степень его обсемененности микроорганизмам и	Требования производственной санитарии в организации питания	Меры предупреждения пищевых инфекций, пищевых отравлений.
ПК 1.7. Эстетическое оформление блюд.	Оформлять приготовленное блюдо.	Организация эстетического оформления блюд	Требования к эстетическому оформлению блюд

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15. «поварское и кондитерское дело».**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Иметь практический опыт</i>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов	-методы контроля качества продуктов при хранении;	-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды снабжения;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>-виды сопроводительной документации на</p>	<p>продуктов;</p> <p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>
<p>ОК 4. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>			
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>			
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>			

		различные группы продуктов.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			
<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>умения</i>	<i>знания</i>	<i>Иметь практический опыт</i>
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-определять наличие запасов и расходов продуктов; - оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов; - проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;	- 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	-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;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,	- принимать решения по		

<p>рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;</p> <p>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>при хранении;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>- виды снабжения;</p> <p>- виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;</p> <p>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;</p> <p>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>- правила оценки запасов на производстве;</p> <p>- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от</p>	<p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		<p>поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>			
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>			

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15. «поварское и кондитерское дело»**.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является дисциплиной:

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

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное

с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся современного экономического мышления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

- самоопределение-внутренняя позиция обучающегося, самоидентификация, самоуважение, самооценка;
- смыслообразование – мотивация (учебная, социальная), границы собственного знания и «незнания»;
- ценностная и морально этическая ориентация – ориентация на выполнение морально-нравственных норм, способность к решению моральных проблем, на основе децентрации и оценка своих поступков.

• **Метапредметные:**

- Регулятивные – управление своей деятельностью, контроль и коррекция, инициативность и самостоятельность;
- Коммуникативные – речевая деятельность, навыки сотрудничества;
- Познавательные – работа с информацией, учебными моделями, использование знаково-символических средств, общих схем решения, выполнение логических операций сравнения, анализа и др.

• **Предметные:**

- Основы системы научных знаний;
 - Опыт «предметной» деятельности- по получению, преобразованию, и применение нового знания;
 - Предметные и метапредметные действия с учебным материалом
- Выпускник, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>-оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>

	<p>безопасности и измерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none">-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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; составить план действия; определить 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)	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>определять задачи для 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</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей. - нахождение способов и методов достижения цели. - выстраивание программы профессионального роста - подбор ресурсов, необходимых для профессионального и личностного развития. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество. участие в мероприятиях способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства. 	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; 	<p>Значимость коллективных решений, работать в группе для решения ситуационных заданий</p>

	<p>- построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации</p> <p>- включение в коллективное обсуждение рабочей ситуации.</p>	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<p>владение профессиональным языком при использовании устной и письменной речи</p> <p>- осуществление профессиональных коммуникаций на русском языке с учетом социальных и культурных особенностей общества</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;	<p>владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях</p>	<p>значимость гражданской позиции и личностных качеств в профессиональной деятельности</p>
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	<p>знание основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации</p>	<p>значимость сохранения экологии, природных ресурсов, применения ресурсосберегающих технологий</p>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	<p>осознание важности ведения здорового образа жизни, сохранения и укрепления здоровья за счет активной жизненной позиции и систематических занятий физической культурой и спортом</p>	<p>Значимость здоровьесберегающих технологий для поддержания высокого уровня профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p>	<p>- осуществление поиска профессиональной документации на различных носителях, на государственном и иностранных языках, - извлечение информации с различных носителей, в т. ч. электронных - представление документации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. - создание презентации в различных формах.</p>	<p>оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся (поиск, изучение, конспектирование, применение документации); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -поисковые задания;</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 1.1-1.4 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 2.1-2.8 . Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,</p>	<p>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия,</p>	<p>– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его</p>

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.1-3.7 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</p> <p>ПК 4.1-4.6 . 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</p> <p>ПК 5.1-5.6. 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</p> <p>ПК 6.1-6.4. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>размещения гостей, подачи меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении 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 	<p>характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, 	<p>характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>весомизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none">– 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; <p>изготавливать смешанные, горячие горячие напитки, коктейли</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.05. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную 	<ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>		
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>		
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач</p>		

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение</p>	<p>внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу</p>	<p>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p>	<p>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости</p>	<p>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p>	<p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p>	<p>– требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p>	<p>– количественный и качественный состав персонала организации;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться</p>	<p>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые</p>	<p>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p>

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>организацией ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке 	<p>принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none">– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.06. Правовые основы профессиональной деятельности

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.00
Общепрофессиональный цикл.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности направлено на достижение следующих целей:

Цели, планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт (при необходимости)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">•работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;•защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;	<ul style="list-style-type: none">•понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;•права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;•организационно-правовые формы юридических лиц;•правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;•основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности	

		работника;	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •организационно-правовые формы юридических лиц; •правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок 	

		разрешения споров.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 	
ОК 05. Осуществлять устную письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; •основы права социальной защиты граждан; понятие 	

		<p>дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <ul style="list-style-type: none"> •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •организационно-правовые формы юридических лиц; •правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; •основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области 	

<p>чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •организационно-правовые формы юридических лиц; •правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 	
<p>ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области 	

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 	
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>6.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 		
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими</p>	<p>6.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; 		

<p>подразделениями.</p>	<p>гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;</p>	<ul style="list-style-type: none"> •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; •защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; •права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; •виды административных правонарушений и административной ответственности; •нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> •основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области 	

	<ul style="list-style-type: none">•защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none">•права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;•виды административных правонарушений и административной ответственности;•нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной формам обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке программ для получения дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров при наличии среднего (полного) общего образования, для получения рабочих профессий: повар, пекарь, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результат

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания
---------------------------------------	---------------	---------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>- осуществлять поиск необходимой информации;</p>	<p>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>- осуществлять поиск необходимой информации;</p>	<p>деятельности;</p> <p>- основные понятия ИС, функции и возможности использования информационных систем в профессиональной деятельности</p> <p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p> <p>-- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p>	<p>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>- основные понятия ИС, функции и возможности использования информационных систем в профессиональной деятельности</p> <p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</p>	<p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; -- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p>	<p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -- применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации;</p>	<p>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -- применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - осуществлять поиск необходимой информации;</p>	<p>- основные понятия ИС, функции и возможности использования информационных систем в профессиональной деятельности - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности -</p>

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Охрана труда» является дисциплиной, формирующей у обучающихся готовность к теоретическим и практическим знаниям в сфере охраны труда персонала, принципам и методам обеспечения безопасности труда, а также основам разработки и реализации мероприятий по улучшению условий труда персонала.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	-системы управления охраной труда в организации;	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-обязанности работников в области охраны труда;	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	-возможные последствия	

культурного контекста.	работников (персонала),	несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	актов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	-системы управления охраной труда в организации ; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации ; -обязанности работников в области охраны труда;	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.			Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			Анализ причин производственного травматизма на предприятии.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов
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.			Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания
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,			

<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подчиненны х работников (персонала), инструктиро вать их по вопросам техники безопасност и на рабочем месте с учетом специфики выполняемы х работ; -разъяснять подчиненны м работникам (персоналу) содержание установленн ых требований охраны труда; - вырабатыват ь и контролиров ать навыки, необходимы е для достижения требуемого уровня безопасност и труда; -вести документаци ю установленн ого образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>производств енных инструкций подчиненны ми работниками (персоналом); -порядок и периодичес ть инструктиро вания подчиненны х работников (персонала); -порядок хранения и использован ия средств коллективно й и индивидуаль ной защиты</p>	
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>			
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>			

<p>домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</p>			

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.			
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.			

**Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
ОПД. 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

- Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Общепрофессиональный цикл.

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Компетенции	Уметь	Знать
<p><i>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</i></p>	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.10 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе по очной и заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
 Общепрофессиональные дисциплины

Цели планируемые результаты освоения дисциплины общих компетенции

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу в профессиональном и социальном контексте; анализировать задачу и проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	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; порядок оценки результатов решения задач по бухгалтерскому учету	Оценка результатов выполнения практической работы; Оценка результатов устного и письменного опроса; Оценка результатов тестирования; Оценка результатов решения ситуационных задач.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи поиска информации, анализировать информацию ; оценивать практическую значимость информации при изучении предмета бухгалтерского учета	номенклатура источников, применяемых в бухгалтерском учете, приемы решения задач	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Содержание актуальной нормативно-правовой документации в	Оценка выполнения практических работ, решение

профессиональное и личностное развитие.	бухгалтерском учете	бухгалтерском учете	ситуационных задач
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовать работу в коллективе и команде; взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	демонстрация готовности работы в коллективе и команде; эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	излагать свои мысли на государственном языке; правильно оформлять документацию по бухгалтерскому учету	правильно оформлять всю документацию по бухгалтерскому учету, согласно нормативных документов	Оценка выполнения практических работ, решение ситуационных задач

Профессиональные компетенции

Код и формулировка компетенций	Умения	Знания	Методы оценки
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	составлять калькуляционные карточки, расчет продажных цен; заполнение первичных документов и регистров синтетического и аналитического учета	нормативно-правовой базы по предмету бухгалтерский учет	Оценка результатов устного и письменного опроса, тестирования, ситуационных задач

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15. «поварское и кондитерское дело».**

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-работать с нормативно-правовой базой в области контроля качества; - применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	роль контроля качества в общественном питании; - содержание основных управленческих концепций в области контроля качеством;	-навыками работы с нормативно-технической документацией в области контроля качества; -способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать фальсифицированную продукцию.	- основные понятия в области контроля качества; -виды и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	-навыками идентификации продукции и услуг общественного питания.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		- нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		- критерии качества, порядок проведения бракеража; - показатели и методы идентификации;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на		- способы обнаружения фальсификации -последствия	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		фальсификации и меры ее предупреждения; - общие требования к качеству сырья и продуктов;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		- методы контроля качества продуктов при хранении.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			
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.	-анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно - правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность	- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;	-контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - участия в проведении

	<p>заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	<p>- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>	<p>производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
ОПД. 12. ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной, заочной форме (ам) обучения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
 общепрофессионального цикла

Цели планируемые результаты освоения дисциплины

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт (при необходимости)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оформлять документацию в соответствии с нормативной базой	Знать систему и типовую технологию ДООУ, и ее социальную значимость в выбранной профессии.	Оформления организационно-распорядительных документов;
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Развивать у обучающихся умения выбирать правильные методы и способы решения профессиональных задач.	Знать и применять правила оформления ОРД документов при решении профессиональных задач, выбирать их эффективность и качество.	Использовать практический опыт по оформлению документов при решении профессиональных задач;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использовать современные профессиональные технологии для личностного профессионального роста.	Требования к оформлению реквизитов при оформлении документов в нестандартной ситуации и нести за них ответственность.	Использовать практический опыт по оформлению документов при решении профессиональных задач;
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Приобретать обучающимися опыта разнообразной коллективной деятельности и работы с клиентами.	Особенности об унификации и стандартизации документов и способах документирования для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использование информации по общепрофессиональным и специальным дисциплинам при оформлении документов.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Оформлять ОРД в соответствии с ГОСТом используя	Современные информационно коммуникационные	Работать на ПК с применением различных

государственном языке с учетом особенностей социального культурного контекста	современные информационно коммуникационные технологии и программы.	технологии и применять их при оформлении ОРД.	коммуникационных технологий;
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Сохранять гражданскую позицию и осознанное поведение при общении с клиентами.	Правила поведения в обществе, культуру общения при работе с клиентами.	Опыт работы в учебном коллективе, микро группе, преподавателями
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Осуществлять основные принципы сохранения окружающей среды и нести ответственность за правильное выполнение в новой ситуации.	Особенности работы и нести ответственность за ее выполнение	Оказывать помощь при оформлении документации.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Определять задачи по сохранению и укреплению здоровья по избранной профессиональной деятельности.	Различные виды познавательной деятельности и основные интеллектуальные операции при постановке задач, сравнения, обобщения, систематизации знаний при повышении квалификации.	Использовать практический опыт оформления документов на учебных занятиях
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать новые технологии в профессиональной деятельности	Особенности новых стандартов и технологий при оформлении документов по специальности	Отслеживание новых технологий и умение применять их в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оформлять ОРД в соответствии ГОСТом при решении профессиональных вопросов	Особенности делопроизводства по поставке и реализации продукции	Знание оформления договорно-правовой документации
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	Осуществлять хранение и поиск документов и автоматизацию	Системы документационного обеспечения управления;	Организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль,

профессиональной сфере.	обработки документов при проведении предпринимательской деятельности;	классификацию документов при осуществлении предпринимательской деятельности.	хранение документов, номенклатуру дел при планировании предпринимательской деятельности.
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------