

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Основы философии является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке служащих и специалистов среднего звена(ППССЗ) по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 «*Поварское и кондитерское дело*» учреждения СПО.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ «Основы Философии» входит в общий гуманитарный социально-экономический цикла учебного плана ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение программы дисциплины должно обеспечить формирование:

общих компетенций:

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен

знать/понимать:

- основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания,
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;

- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защита прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 48 часов во взаимодействии с преподавателем

ОГСЭ.02 История

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины История является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке служащих и специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 «*Поварское и кондитерское дело*» учреждения СПО.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ.02 История входит в общий гуманитарный социально-экономический цикла учебного плана ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины. Освоение программы дисциплины должно обеспечить формирование общих компетенций, знаний и умений:

Код ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	<p style="text-align: center;">ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p style="text-align: center;">выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p style="text-align: center;">определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;</p> <p style="text-align: center;">демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>	<p style="text-align: center;">основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).</p> <p style="text-align: center;">сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p style="text-align: center;">основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p style="text-align: center;">назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p style="text-align: center;">о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p style="text-align: center;">содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p style="text-align: center;">ретроспективный анализ развития отрасли.</p>

Количество часов на освоение программы дисциплины: 48 часов во взаимодействии с преподавателем

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке служащих и специалистов среднего звена(ППССЗ) по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело» учреждения СПО.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный социально-экономический цикла учебного плана ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 172 часов во взаимодействии с преподавателем.

ОГСЭ.04 Физическая культура

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, при подготовке специалистов среднего звена. Рабочая программа учебной

дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. Входит в состав общего гуманитарного и социально – экономического цикла ОПОП.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения

Количество часов на освоение программы дисциплины: 164 часов во взаимодействии с преподавателем.

ОГСЭ.05 Психология общения

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке служащих и специалистов среднего звена(ППССЗ) по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело» учреждения СПО.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОГСЭ.05 Психология общения входит в общий гуманитарный социально-экономический цикла учебного плана ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение программы дисциплины должно обеспечить формирование:

общих компетенций:

- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения;

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

- основные правила профессиональной этики и приемы делового общения в коллективе;

- особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций

Количество часов на освоение программы дисциплины: 32 часа аудиторных занятий.

Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Химия

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Химия является частью основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальностям: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. ЕН.01 **Химия** входит Математический и общий естественнонаучный цикл ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение дисциплины должны обеспечить формирование элементов общих и профессиональных компетенций, знаний и умений

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических

	<p>вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
--	--	--

Количество часов на освоение программы дисциплины: 104 часа аудиторных занятий.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальностям: *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. ЕН.02 **Экологические основы природопользования** входит Математический и общий естественнонаучный цикл ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение дисциплины должны обеспечить формирование:

общих компетенций

- ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся **должен:**

уметь:

- Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности
- Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания
- Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности
- Ориентироваться в наиболее общих проблемах экологии и природопользования

знать:

- Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания
- Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники воздействия техногенного воздействия на среду

- Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса
- Принципы и методы рационального природопользования
- Методы экологического регулирования
- Принципы размещения производств различного типа
- Основные группы отходов, их источники и масштабы образования
- Понятие и принципы мониторинга окружающей среды
- Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности
- Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды
- Природоресурсный потенциал РФ
- Охраняемые природные территории

Количество часов на освоение программы дисциплины: 36 часов во взаимодействии с преподавателем.

ЕН.03 Математика

Область применения программы. Программа учебной дисциплины ЕН 03 Математика является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности социально-экономического профиля: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл ОПОП .

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- Анализировать сложные функции и строить их графики;
- Выполнять действия над комплексными числами;
- Вычислять значения геометрических величин;
- Производить операции над матрицами и определителями;
- Решать задачи на вычисление вероятности с использованием элементов комбинаторики;
- Решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;
- Решать системы линейных уравнений различными методами

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

- Основные математические методы решения прикладных задач;
- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- Основы интегрального и дифференциального исчисления;
- Роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.

Освоение программы дисциплины обеспечивает формирование элементов общих компетенций **ОК 02, ОК 04, ОК 08**

Количество часов на освоение программы дисциплины: обязательной аудиторной нагрузки 40 часов

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ) укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* учреждения СПО, реализующего программы среднего (полного) общего образования.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. ОП. *Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена* входит в состав общепрофессионального цикла ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение дисциплины должны обеспечить формирование:

общих компетенций

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языках.

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

– рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
 - классификацию микроорганизмов;
 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
 - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
 - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - микробиологию основных пищевых продуктов;
 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
 - правила личной гигиены работников организации питания;
 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
 - схему микробиологического контроля;
 - пищевые вещества и их значение для организма человека;
 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
 - основные процессы обмена веществ в организме;
 - суточный расход энергии;
 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
 - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Количество часов на освоение программы дисциплины: 72 часа во взаимодействии с преподавателем.

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Область применения рабочей 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 учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлениям подготовки и специальностям СПО, входящим в состав укрупненной группы направлений подготовки специалистов среднего звена: 43.00.00 «Сервис и туризм».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 – 1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2 – 3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-11	<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 112 часов во взаимодействии с преподавателем.

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций питания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ) укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* учреждения СПО, реализующего программы среднего (полного) общего образования.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. ОП. **Техническое оснащение организаций питания** входит в состав общепрофессионального цикла ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение дисциплины должны обеспечить формирование:

общих компетенций

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языках.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 74 часа во взаимодействии с преподавателем.

ОП.04 Организация обслуживания

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (СПССЗ) укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* учреждения СПО, реализующего программы среднего (полного) общего образования.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. ОП. **Организация обслуживания** входит в состав общепрофессионального цикла ОПОП.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение дисциплины должны обеспечить формирование:

общих компетенций

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языках.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен

уметь:

выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

подачи блюд и напитков разными способами;
расчета с потребителями;
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
складывать салфетки разными способами;
соблюдать личную гигиену
подготавливать посуду, приборы, стекло
осуществлять прием заказа на блюда и напитки
подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
заменять использованную посуду и приборы;
составлять и оформлять меню,
обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
обслуживать иностранных туристов
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
соблюдать правила ресторанного этикета;
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
приемы складывания салфеток
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
сервировку столов, современные направления сервировки
обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
приветствие и размещение гостей за столом;
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
способы подачи блюд;
очередность и технику подачи блюд и напитков;
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
правила сочетаемости напитков и блюд;
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

способы замены использованной посуды и приборов;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
 информационное обеспечение услуг общественного питания;
 правила составления и оформления меню,
 обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 72 часа во взаимодействии с преподавателем.

ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга

Область применения рабочей 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 учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлениям подготовки и специальностям СПО, входящим в состав укрупненной группы направлений подготовки специалистов среднего звена: 43.00.00 «Сервис и туризм».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 ОК 11	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>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;</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее</p>

<p>товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>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;</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</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>понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</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, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её</p>
--	--

	<p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <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>	<p>экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>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;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p>
--	---	--

		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
--	--	---

Количество часов на освоение программы дисциплины: 104 часа во взаимодействии с преподавателем.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Область применения рабочей программы. Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП.

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

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1-11 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 6.1-6.5.	<ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативные правовые акты; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; – роль государственного регулирования в

	(бездействия) с правовой точки зрения.	обеспечении занятости населения; <ul style="list-style-type: none"> – право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
--	--	---

Количество часов на освоение программы дисциплины: 32 часа во взаимодействии с преподавателем.

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (ПП КРС) по специальности социально-экономического профиля 43.02.15 повар и кондитерское дело учреждения СПО.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. *ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности* относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины

Освоение дисциплины должны обеспечить формирование:

общих компетенций:

- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины "Информационные технологии в профессиональной деятельности" обучающийся должен

знать/понимать:

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

уметь

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Количество часов на освоение программы дисциплины: 96 часов во взаимодействии с преподавателем.

ОП.08 Охрана труда

Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа учебной дисциплины может быть использована при переподготовке и профессиональной переподготовке в сфере общественного питания.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина Охрана труда относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие, им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны

труда в процессе обслуживания потребителей.

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

Количество часов на освоение программы дисциплины: во взаимодействии с преподавателем 32 часа

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Область применения программы. Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена (СПССЗ) по специальности социально-экономического профиля **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** учреждения СПО.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. *ОП.09 Безопасность жизнедеятельности* является общепрофессиональной дисциплиной в составе ОПОП.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: освоение программы обеспечивает формирование элементов общих и профессиональных компетенций, умений и знаний:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.2.	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту; применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ОК 06 ОК 07	Описывать значимость своей профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; основы военной службы и обороны государства; область применения получаемых

	бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; 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-учётные специальности, родственные профессиям СПО; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	---	--

Количество часов на освоение программы дисциплины: 68 часов во взаимодействии с преподавателем

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности и планирование профессиональной карьеры

Область применения рабочей 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». Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, введена в учебный план за счёт часов вариативной части (часть образовательной программы, формируемая участниками образовательных отношений), связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, с дисциплинами Экономика, Право, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлениям подготовки и специальностям СПО, входящим в состав укрупненной группы направлений подготовки специалистов среднего звена: 43.00.00 «Сервис и туризм».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	- Характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду - Определять организационно-правовую форму предприятия	– Типологию предпринимательства – Роль среды в развитии предпринимательства – Характеристики организаций различных организационно-

<p>ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия - Формировать пакет документов для регистрации субъектов малого предпринимательства - Рассчитывать налоги при Специальных налоговых режимах - Формировать пакет документов для получения кредита - Разрабатывать бизнес-план - Формулировать цели - Составлять план карьеры 	<p>правовых форм</p> <ul style="list-style-type: none"> – Особенности учредительных документов – Порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия – Механизмы функционирования предприятия – Юридическая ответственность и контроль в сфере предпринимательства – Сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска – Виды спроса и предложения на кулинарную продукцию – Порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг – Требования к бизнес-планам, правила разработки бизнес-планов – Порядок выстраивания презентации – Основы финансовой грамотности – Виды кредитных банковских продуктов – Виды налогов – Принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности
----------------------------------	--	---

Количество часов на освоение программы дисциплины: 32 часа во взаимодействии с преподавателем.