

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Астафьева Ольга Александровна
Должность: Проректор по профессиональному образованию
Дата подписания: 03.10.2025 14:21:11
Уникальный программный ключ:
e9f9ef67df5777b09521b7ed99d910b763e48ec4

АННОТАЦИИ
К АДТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ - ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
нозология (интеллектуальные нарушения)

Профессия 16675 Повар
Квалификация выпускника Повар

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
АД.01 Коммуникативный практикум

Цели дисциплины	<ul style="list-style-type: none">- подготовить обучающихся к эффективной коммуникативной деятельности в учебной и социальной сферах;- сформировать культуру общения, психологические и нравственные качества, обеспечивающие эффективную профессиональную деятельность;-обеспечить формирование таких компетенций, как способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению;- правила трактовки вербальных (словесных) и невербальных средств общения и какова их роль при установлении контакта с окружающими;- техники общения, правила слушания и виды слушания;- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть этическими нормами и профессиональной культурой;- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;- выбирать эффективные методов общения;- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;- работать в коллективе и команде; эффективно взаимодействовать с окружающими людьми;- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста;

	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать контакт и гибко реагировать на возникшую в ходе общения проблему; - понимать человека и мысленно ставить себя на его место; - взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Общение – основа человеческого бытия</p> <p>Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная функция общения)</p> <p>Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</p> <p>Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</p> <p>Тема 5. Формы делового общения и их характеристики</p> <p>Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики</p> <p>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</p> <p>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
АД.02 Русский язык и культура речи

<p>Цели дисциплины</p>	<ul style="list-style-type: none">- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.
<p>Формируемые результаты освоения</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основные типы текста и стили речи;- типы предложений по целям высказывания, по интонации;- особенности простых и сложных предложений, правила постановки знаков препинания в простых и сложных предложениях;- особенности осложнения простых предложений;- особенности предложений с прямой речью, диалогом, отличие от предложений с косвенной речью;- понятие многозначности слов, синонимов, антонимов;- фразеологические обороты и нормы их употребления;- звуки речи, различать их на письме, проводить фонетический анализ слова;- фонетические нормы русского языка;- состав слова, словообразование;- правописание приставок;- правописание безударных гласных в корне слова;- части речи и их морфологические особенности;- нормы употребления разных частей в тексте;- правописание окончаний разных частей речи;- правила написания не с разными частями речи;- правописание предлогов, союзов, частиц; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выделять в слове звуки речи, производить фонетический разбор слова, различать ударные и безударные гласные;- правильно произносить слова, ставя в них ударение, разбирать слова орфоэпически, работать с орфоэпическим словарем;- употреблять слова в соответствии с их лексическим значением, подбирать синонимы и антонимы, пользоваться толковым словарем;- выделять морфемы на основе смыслового и словообразовательного анализа слова, подбирать однокоренные слова, разбирать слова по составу, пользоваться словообразовательным словарем;- квалифицировать слово как часть речи по вопросу и общему значению;

	<ul style="list-style-type: none"> - находить части речи в предложениях, уметь разбирать их морфологически, правильно подчеркивать члены предложения; - выделять словосочетания в предложении, определять главное и зависимое слово; - определять вид предложения по цели высказывания, интонации, наличию или отсутствию второстепенных членов предложения, количеству грамматических основ; - составлять простые и сложные предложения, разбирать синтаксически предложения; - обосновывать выбор знаков препинания и расставлять их в предложениях в соответствии с изученными правилами; - определять тему и основную мысль текста, его стиль; - составлять простой план исходного и собственного текста; - составлять и излагать тексты повествовательного характера на заданную тему, рассказы о случаях из жизни, а также описывать отдельные предметы, животных.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Введение. Значение речи в жизни человека</p> <p>Тема 2. Типы текста и стили речи</p> <p>Тема 3. Фонетика</p> <p>Тема 4. Словообразование</p> <p>Тема 5. Слово и его лексическое значение</p> <p>Тема 6. Знаменательные части речи</p> <p>Тема 7. Синтаксис и пунктуация простого предложения</p> <p>Тема 8. Синтаксис и пунктуация сложного предложения</p> <p>Тема 9. Способы передачи чужой речи</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
АД.03 Социальная адаптация и основы социально правовых знаний

Цели дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - дать основные представления об основах и механизмах социальной адаптации; - дать представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов, основах гражданского, семейного, трудового законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты, образования и занятости; - научить обучающихся работать с нормативными правовыми документами; - научить обучающихся защищать свои права в соответствии с законодательством в различных жизненных и профессиональных ситуациях; - научить обучающихся анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.
Формируемые результаты освоения	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявления, обращения; - использовать приобретенные знания и <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы</p> <p>Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов</p> <p>Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства</p> <p>Тема 4. Медико-социальная экспертиза</p> <p>Тема 5. Реабилитация инвалидов и лиц с ОВЗ</p> <p>Тема 6. Трудоустройство инвалидов и лиц с ОВЗ</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
АД.04 Адаптивная физическая культура

Цель изучения дисциплины	- формирование общественного и личного представления о престижности высокого уровня здоровья и разносторонней физической подготовленности.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек; - способы контроля и оценка индивидуального физического развития и физической подготовленности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной адаптивной (лечебной физкультуры), комплексы упражнений атлетической гимнастики; - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей медицинской группой здоровья; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; - выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации.
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Легкая атлетика</p> <p>Тема 1.1 Техника бега и прыжков</p> <p>Тема 1.2 Техника метания гранаты</p> <p>Тема 1.3 Кроссовая подготовка</p> <p>Раздел 2. Гимнастика</p> <p>Тема 2. 1 Комплексы ОРУ различных направлений.</p> <p>Тема 2 .2 Упражнения на снарядах.</p> <p>Раздел 3. Лыжная подготовка</p> <p>Тема 3.1 Техника лыжных ходов</p> <p>Тема 3.2 Тактика на дистанции</p> <p>Раздел 4. Спортивные игры</p> <p>Тема 4.1 Волейбол</p> <p>Тема 4.2 Баскетбол</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.01. Охрана труда

Цели дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение сформированности знаний по охране труда и технике безопасности с учётом особенностей профессиональной деятельности; - обеспечение сформированности знаний правовых, нормативных и организационных основ охраны труда на швейном производстве; - обеспечение сформированности знаний о воздействии негативных факторов на человека; - обеспечение сформированности умений применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов; - обеспечение сформированности умений обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности; - обеспечение сформированности умений анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - статьи законодательных и нормативно-правовых актов РФ включающие в себя вопросы охраны труда (Конституция РФ, Трудовой Кодекс, Закон «Об охране труда», СанПиН); - права и обязанности работников; - содержание трудового договора; - виды ответственности за нарушения вопросов охраны труда; - понятие «Условия труда»; - порядок расследования несчастных случаев; - требования безопасности при выполнении работ (по специальности); - понятие «Производственной санитарии», цели и задачи; - причины травматизма. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять трудовой договор; - классифицировать труд по степени вредности и опасности; - соблюдать микроклимат на рабочем месте; - содержать рабочее место в соответствии с требованиями охраны труда и санитарно-гигиеническими требованиями; - оказывать доврачебную помощь пострадавшим.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Общие вопросы охраны труда Тема 2. Основы электробезопасности Тема 3. Пожарная безопасность Тема 4. Основы безопасности труда Тема 5. Производственная санитария и гигиена труда</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02. Экологические основы природопользования

Цели дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - освоение знаний об особенностях взаимодействия общества и природы, правовых и социальных вопросах природопользования и экологической безопасности, принципах и методах рационального природопользования. - формирование экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. - использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов их источники и масштабы образования; - понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества</p> <p>Тема 1.1. Природоохранный потенциал</p> <p>Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование</p> <p>Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды.</p> <p>Раздел 2. Основы природоохранной деятельности</p> <p>Тема 2.1. Правовые и социальные вопросы природопользования</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.03. Безопасность жизнедеятельности

Цели дисциплины	-освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, здоровье и здоровом образе жизни, государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, об обязанностях граждан по защите государства.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; - потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; - основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций; - предназначение, структуру и задачи РСЧС; - предназначение, структуру и задачи гражданской обороны. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; - владеть навыками в области гражданской обороны; - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ведения здорового образа жизни и оказания первой медицинской помощи; - обращаться в случае необходимости в службы экстренной помощи.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Введение в дисциплину</p> <p>Тема 2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС</p> <p>Тема 3. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них</p> <p>Тема 5. Способы защиты населения от оружия массового поражения</p> <p>Тема 6. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны</p> <p>Тема 7. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> <p>Тема 8. Организация и порядок призыва граждан на военную службу</p> <p>Тема 9. Основные виды вооружения и военной техники</p> <p>Тема 10. Основы первой помощи</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.04. Экономика отрасли и предприятия

Цели дисциплины	- формирование элементарного уровня экономической грамотности, необходимой для адаптации обучающихся в современных социально-экономических условиях
Формируемые результаты освоения	Знать: <ul style="list-style-type: none">- принципы рыночной экономики;- организационно-правовые формы организаций;- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения,- функции денег,- виды заработной платы. Уметь: <ul style="list-style-type: none">- отличать экономические термины от не экономических;- объяснять связь повседневных жизненных ситуаций с экономикой;- различать элементы натурального хозяйства в жизни своей семьи (называть, что семья сама производит и сама же потребляет);- принимать рациональные решения по конкретным ситуациям, связанным с разделением домашнего труда;- решать задачи экономического содержания;- различать признаки традиционной, плановой и рыночной экономики;- устанавливать вид рынка в зависимости от степени его конкурентности;- ориентироваться в сокращенных обозначениях названий современных фирм.
Содержание дисциплины	Тема 1. Экономика и человек Тема 2. Экономические функции домохозяйств Тема 3. Фирма как экономический агент Тема 4. Деньги

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Цели дисциплины	- усвоение правил личной гигиены работников общественного питания, правил хранения, сроков реализации продуктов питания, санитарных правил и требований, применяемых для организации общественного питания.
Формируемые результаты освоения	Знать: <ul style="list-style-type: none">- основные группы микроорганизмов;- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;- правила личной гигиены работников пищевых производств;- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Уметь: <ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.
Содержание дисциплины	Тема 1. Основы санитарии и гигиены. Тема 2. Микроорганизмы и пищевые заболевания. Тема 3. Гигиена предприятий. Тема 4. Гигиена пищевых продуктов. Тема 5. Личная гигиена работников общественного питания.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Цели дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - овладеть знаниями и умениями основ технического оснащения и организации рабочего места повара; - применить основы технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара или его помощника.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования; - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Основы организации производства.</p> <p>Тема 2. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.</p> <p>Тема 4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбном цехе.</p> <p>Тема 5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.</p> <p>Тема 6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.</p> <p>Тема 7. Холодильное оборудование для различных цехов.</p> <p>Тема 8. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.07. Основы калькуляции и учета

Цели дисциплины	- дать целостное представление об основах калькуляции и учета.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

	<ul style="list-style-type: none"> - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</p> <p>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</p> <p>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.</p> <p>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</p> <p>Тема 5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.08. Основы товароведения продовольственных товаров

Цели дисциплины	- иметь целостное представление об оценке качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.
Формируемые результаты освоения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования; - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</p> <p>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</p> <p>Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров</p>

	<p>Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров</p> <p>Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</p> <p>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</p>
--	---

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего**

<p>Цель изучения модуля</p>	<p>овладение видами деятельности: - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара; - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
<p>Формируемые результаты освоения</p>	<p>Знать: - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; - пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; - принципы ХАССП в организациях общественного питания; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения;</p>

	<ul style="list-style-type: none">- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;- процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- использовать посудомоечные машины;- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.- производить обработку овощей, фруктов и грибов;- нарезать и формовать овощи и грибы;- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;- готовить блюда и гарниры из овощей;- готовить каши и гарниры из круп;- готовить блюда из яиц;- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;- готовить блюда из бобовых;- готовить блюда из рыбы;- готовить блюда из морепродуктов;- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;- готовить блюда из домашней птицы;- готовить мучные блюда;- готовить горячие напитки;- готовить сладкие блюда;- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - проводить обучение помощника повара на рабочем месте. - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Содержание модуля	<p>МДК.01.01. Выполнение работ по профессии «Повар»</p> <p>Тема 1.1 Введение в профессию</p> <p>Тема 1.2 Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 1.3 Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</p> <p>Тема 1.4 Приготовление супов и соусов</p> <p>Тема 1.5 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>Тема 1.6 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Тема 1.7 Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>Тема 1.8 Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Тема 1.9 Приготовление мучных изделий</p> <p>Тема 1.10 Оформление и отпуск кулинарных изделий и блюд</p>

Аннотация программы практики
УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего

Цель практики	- овладение технологическими процессами приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием необходимого оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
Формируемые результаты освоения	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - использовать посудомоечные машины; - чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; - упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. - производить обработку овощей, фруктов и грибов; - нарезать и формовать овощи и грибы; - подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; - готовить блюда и гарниры из овощей; - готовить каши и гарниры из круп; - готовить блюда из яиц; - готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; - готовить блюда из бобовых; - готовить блюда из рыбы; - готовить блюда из морепродуктов; - готовить блюда из мяса и мясных продуктов; - готовить блюда из домашней птицы; - готовить мучные блюда; - готовить горячие напитки; - готовить сладкие блюда; - порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос; - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия; - оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - проводить обучение помощника повара на рабочем месте.

	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Содержание практики	<p>Тема 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Тема 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.</p> <p>Тема 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>Тема 4. Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Тема 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p>Тема 8. Приготовление мучных изделий</p>

Аннотация программы практики

ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего

Цель практики	- применение и совершенствование в условиях производства приобретенных практических навыков приготовления и оформления блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием необходимого оборудования.
Формируемые результаты освоения	Уметь: <ul style="list-style-type: none">- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- использовать посудомоечные машины;- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.- производить обработку овощей, фруктов и грибов;- нарезать и формовать овощи и грибы;- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;- готовить блюда и гарниры из овощей;- готовить каши и гарниры из круп;- готовить блюда из яиц;- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;- готовить блюда из бобовых;- готовить блюда из рыбы;- готовить блюда из морепродуктов;- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;- готовить блюда из домашней птицы;- готовить мучные блюда;- готовить горячие напитки;- готовить сладкие блюда;- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;- оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;- проводить обучение помощника повара на рабочем месте.

	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>Выполнять трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; - подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; - отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; - подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий; - подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Содержание практики	<p>Тема 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Тема 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.</p> <p>Тема 3. Приготовление супов и соусов.</p> <p>Тема 4. Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Тема 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p>Тема 8. Приготовление мучных изделий</p>

Аннотация программы итоговой аттестации

Цель и задачи ИА	<p>Целями итоговой аттестации являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определение соответствия результатов освоения обучающимися адаптированной основной образовательной программы - программы профессионального обучения соответствующим требованиям профессионального стандарта; • установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности знаний и умений по профессии 16675 Повар. <p>Задачи итоговой аттестации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценка умения обучающихся применять на практике освоенные знания, умения, трудовые функции по виду профессиональной деятельности.
Формы ИА	<p>Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.</p>
Формируемые результаты освоения	<p style="text-align: center;"><u>Повар - 3-й уровень квалификации</u></p> <p style="text-align: center;">Знать:</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p> <p style="text-align: center;">Уметь:</p> <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Использовать посудомоечные машины.</p>

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.

Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.

Производить обработку овощей, фруктов и грибов.

Нарезать и формовать овощи и грибы.

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.

Готовить блюда и гарниры из овощей

Готовить каши и гарниры из круп

Готовить блюда из яиц

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить блюда из бобовых

Готовить блюда из рыбы

Готовить блюда из морепродуктов

Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

Готовить блюда из домашней птицы

Готовить мучные блюда

Готовить горячие напитки

Готовить сладкие блюда

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.

Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.

Выполнять трудовые действия:

Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.

Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Повар - 4-й уровень квалификации

Знать:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий.

Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке.

Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

Уметь:

Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Проводить обучение помощника повара на рабочем месте.

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам.

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

Выполнять трудовые действия:

Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Структура программы	<p>Программа ИА представлена следующими разделами:</p> <ul style="list-style-type: none">- паспорт программы итоговой аттестации, в котором представлены результаты освоения программы профессионального обучения (цели и задачи итоговой аттестации, требования к выпускным практическим квалификационным работам и порядку их выполнения);- структура и содержание итоговой аттестации (форма и виды итоговой аттестации; содержание итоговой аттестации);- условия реализации программы итоговой аттестации (требования к материально-техническому обеспечению при выполнении ВПКР, комплексного экзамена по МДК, общие требования к организации и проведению ИА, кадровое обеспечение ИА, условия подачи апелляции);- оценка результатов итоговой аттестации с процедурой оценивания результатов освоения программы профессионального обучения.
---------------------	--