

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора



О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

общеобразовательного цикла
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии (ям)
43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

Код	Наименование общих компетенций
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 1</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<i>ВД 2</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<i>ВД 3</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<i>ВД 4</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<i>ВД 5</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	100
в том числе:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	34
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			14	
Тема 1.1 Организация рабочих мест повара, кондитера	Классификация предприятий общественного питания, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства,	2	4	
	Организация рабочего места повара в кулинарном и кондитерском цехах, складских помещений в соответствии с типом организации питания.			
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды мясного цеха		10	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологическое оборудование, инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха			

	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды горячего цеха			
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды пекарского- кондитерского цеха			
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для реализации готовых блюд			
Раздел 2. Оборудование: механическое, тепловое, холодильное			56	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Классификация механического оборудования, универсальных приводов		12	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			

	Практическое занятие № 6. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.		10	
	Практическое занятие № 7. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки мяса			
	Практическое занятие № 8. Подготовка к работе и использование взбивальной машины			
	Практическое занятие № 9. Подготовка к работе и использование универсальных приводов			
	Практическое занятие № 10. Подготовка к работе и использование машин для обработки гастрономических продуктов			
	Практическое занятие № 11. Подготовка к работе и использование оборудования для кондитерского цеха			
Тема 2.2	Содержание учебного материала		8	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тепловое оборудование	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи	2	8	
	Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования			
	Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации универсального и водогрейного оборудования			
	Практическое занятие № 12. Подготовка к работе и использование пароконвектомата		4	

		Практическое занятие № 13. Подготовка к работе и использование фритюрницы			
Тема 2.3. Оборудование раздачи пищи	для	Классификация оборудования для раздачи пищи по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи	6		ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации мармитов			
		Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации линий самообслуживания			
Тема 2.3 Холодильное оборудование		Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	8	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Устройство и правила безопасной эксплуатации холодильных машин			
		Виды торгово-холодильного оборудования Устройство и правила безопасной эксплуатации			
		Устройство и правила безопасной эксплуатации льдогенератора			
		Практическое занятие № 14. Составить схему холодильной установки			
		Практическое занятие № 15. Составить алгоритм основных правил эксплуатации холодильного оборудования			
Тема 2.4. Охрана труда		Охрана труда на предприятии общественного питания	4		
		Техника безопасности на предприятиях общественного питания			
Раздел 3. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве				20	

Тема Энергосберегающая политика Российской Федерации	3.1 в	Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». основные нормативные документы в области энергосбережения	2	4	
		Основные нормативные документы в области энергосбережения			
		Практическое занятие № 16. Изучение комплексной программы по обеспечению энергосбережения в Пермском крае		4	
		Практическое занятие № 17. Изучение основных статей Комплексной программы по энергосбережению Пермского края			
Тема 3.2.				ОК 1-11	
Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии		Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии	2	6	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии			
		Анализ методов снижения тепловых потерь на предприятиях общественного питания			
Тема 3.3. Торгово-		Тепловое оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии		6	

технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии	Выбор, применение технических и организационных мероприятий по экономии энергоресурсов на предприятиях общественного питания различных типов	2		
Консультации			4	
Экзамен			6	
Всего:			100	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- стол преподавателя – 2
- компьютерный стол - 1
- стул преподавателя – 1
- столы ученические -15
- стулья ученические – 30
- стенды тематические – 3
- доска магнитная классная – 1
- мультимедиапроектор – 1
- экран для проектора – 1
- принтер - 1

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL: <https://book.ru/book/940112> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Новицкий Н.И. Организация производства: учебное пособие для СПО / Новицкий Н.И., Горюшкин А.А., Кочевра З.О. — Москва: КноРус, 2021. — 350 с. — ISBN 978-5-406-07337-7. — URL: <https://book.ru/book/939142> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Торопов Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студентов НПО. - Ростов н/Д: Феникс, 2010г.
3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
<p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>– правила выбора</p>	<p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов;</p> <p>- не менее 61% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.);</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>		
Умеет:		
<p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p>	<p>- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>– планировать</p>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p> <p>практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.