



Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Закаменский агропромышленный техникум»

Рассмотрена
на заседании Педсовета ГБПОУ
«Закаменский агропромышленный
техникум»
Методист Э.С. Мандяганова
Протокол 8 от 25 10 2024 г.

Согласовано
Заведующий производством ИП
Сергей К. С. Е. В.
Юркина Л.С.
20 4 г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
«Закаменский
агропромышленный техникум»
Батуев С.Б.
« 25 » 10 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее образовательная программа) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Закаменский агропромышленный техникум» (далее - ГБПОУ «ЗАПТ») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета
Протокол № 2 от «21» июня 2022 г.

Эксперт:

Юркина Л.С., заведующий
производством ИП Сергеев К.С.

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование разделов	Стр.
Раздел 1. Общие положения	7
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	9
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	11
4.1. Общие компетенции	11
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Личностные результаты	48
4.4. Требования к результатам освоения структурных элементов образовательной программы	49
Раздел 5. Структура образовательной программы	82
5.1. Учебный план	82
5.2. Календарный учебный график	86
5.3. Рабочая программа воспитания	91
5.4. Календарный план воспитательной работы	91
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	91
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	91
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	91
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	93
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	93
6.4. Требования к организации образовательного процесса	94
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	96
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	96
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств	96
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	96
7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	98
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	98
Приложение	
1. Календарный учебный график	
2. Рабочая программа воспитания	
3. Календарный план воспитательной работы	
4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	
Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла	
ОУД.01.01 Русский язык	
ОУД.01.02 Литература	
ОУД.02 Иностранный язык	
ОУД.03 Математика	
ОУД.04 История России	
ОУД.05 Физическая культура	
ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.07 Информатика	
ОУД.08 Физика	
ОУД.09 Химия	
ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)	
ОУД.16 География	
ОУД.15 Биология	
ОУД.17 Астрономия	
УД.01 (В.19) Проектная деятельность / Индивидуальный проект	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	
ОП.06 Охрана труда	
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09 Родная литература	
ОП.10 Введение в профессию/ Деловое общение/	
ОП.11 Художественное оформление блюд/Рисование и лепка	
ФК.00 Физическая культура	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Рабочие программы учебной практики	
Рабочие программы производственной практики	
Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 43.01.09 Повар, кондитер	

Раздел 1. Общие положения

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Образовательная программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия обеспечения реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Образовательная программа направлена на развитие личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

По завершению освоения ППКРС выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Нормативные основания для разработки основной образовательной программы:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01 апреля 2019 г. №Р-42;

Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изменениями и дополнениями от 3 июня 2014 г., 27 апреля 2015 г., 31 августа 2016 г., 7 августа 2019 г.);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 2 сентября 2020 г. № 457;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. N 457» от 16 марта 2021 г. № 100;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 5 августа 2020 года N 885/390;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 5 августа 2020 года N 882/391;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 17 декабря 2020 г. № 747;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н;

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, в ред. 2017 года);

Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401)

Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования от 20 июля 2020 г. № 05-772;

Устав ГБПОУ «Закаменский агропромышленный техникум»;

Локальные акты ГБПОУ «Закаменский агропромышленный техникум».

Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы:
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

УД – учебная дисциплина;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ВКР – выпускная квалификационная работа;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Сроки получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки обучения
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

Структура и объем образовательной программы

Учебные циклы	Образовательная база приема	
	Среднее общее образование	
	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	103,5	3726
Учебная практика	51	1836
Производственная практика		
Промежуточная аттестация	6,5	
Государственная итоговая аттестация	2	
Каникулярное время	35	
Итого:	199	

Распределение обязательной и вариативной части программы.

Всего часов обучения по учебным циклам образовательной программы в академических часах на базе основного общего образования составляет 3726 часов.

Обязательная часть учебных циклов ППКРС на базе основного общего образования составляет 4680 часов, вариативная часть – 1224 часа. Общий объем образовательной программы составляет 5904 часов.

Вариативная часть направлена на освоение дополнительных элементов программы с целью реализации индивидуальных образовательных траекторий и обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 43 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности выпускника: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

	Наименование ПМ	Квалификация
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар кондитер –
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар кондитер –
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определить необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии</p> <p>Знания: сущность гражданско-патристической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: 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</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
-------	--	--

4.2 Профессиональные компетенции

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика <i>в соответствии с требованиями региона в рыночных условиях.</i>
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья <i>в соответствии с требованиями региона в рыночных условиях.</i>
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи <i>в соответствии с требованиями региона в рыночных условиях.</i>
<i>ПКр 1.5</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий кухни Сибири.</i>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<i>ПКр 2.9</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухни Сибири</i>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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>ПКр. 3.7</i>	<i>Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок кухни Сибири</i>
ВД 4	Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<i>ПКр. 4.6</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков кухни Сибири</i>
ВД 5	Приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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
<i>ПКр. 5.6</i>	<i>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухни Сибири</i>

Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (описание)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 2	

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного цифрового следа.
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забывающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
	Личностные результаты
	реализации программы воспитания, определенных отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 14	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 15	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
	Личностные результаты
	реализации программы воспитания, определенных ключевыми работодателями
ЛР 16	Проявляющий самостоятельность, исполнительность и аккуратность при выполнении поставленных задач
ЛР 17	Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности
ЛР 18	Способный вносить рационализаторские предложения по разработке новых видов продукции

Цифровые компетенции

ЦК 01. Командная работа

ЦК 02. Самоорганизация при решении задач

ЦК 03. Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04. Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05. Решение комплексных задач и принятие решений

Требования к результатам освоения структурных элементов образовательной программы**Требования к результатам освоения профессиональных модулей**

Наименование структурных элементов	Объем нагрузки	Практический опыт Действие	Умение	Знание	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
М.ДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весомизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 1.1., ПК 1.2, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18 Ц 1. - Ц 5.

		<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>Выбирать производственный инструмент, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 1.3.-ПК 1.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.</p>
<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>80</p>	<p>Подготовка к использованию сырья(традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; одновременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; подготавливать в соответствии с</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 1.3.-ПК 1.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.</p>

		<p>инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; рационально использовать сырье, продукты при их обработке; — подготовка; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; обрабатывать олади вручную и с использованием технологического оборудования; удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>пользоваться оборудованием при взвешивании продуктов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; рационально использовать сырье, продукты при их обработке; — подготовка; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; обрабатывать олади вручную и с использованием технологического оборудования; удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращенная потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; санитарно-гигиенические требования к отдельным процессам обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формирования традиционных видов овощей, грибов.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды,</p>
	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>				
	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование</p>				

<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>требований по безопасности; соблюдать правила утилизации пищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система наССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и рыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом; нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, рыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; соблюдать</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и рыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных</p>

		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>продуктов, домашней птицы, дичи</p>
<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посуды, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли, виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень</p>	

МДК.02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных</p>	<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; правила, техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система нассер) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд.</p>	ОК 01 - ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 2.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.
--	----	--	---	--	--

		<p>приборов</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>128</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями; оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; использовать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; завешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; оформлять закладки на продукты, расходные материалы, необходимые для</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; использовать для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p>ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 2.2.- ПК 2.9., ДР 4, ДР 10, ДР 13.- ДР 18, Ц.1.- Ц.5.</p>

	<p>Приготовление горячих блиод, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блиод, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>	
	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блиод, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, полезности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блиод, кулинарных изделий, закусок; определять степень готовности блиод, кулинарных изделий, закусок; доводить блиода, кулинарные изделия, закуски до вкуса; до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления горячих блиод, кулинарных изделий, закусок; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блиод, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блиод, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование;</p>	<p>температурный режим и правила приготовления горячих блиод, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блиод, кулинарных изделий, закусок; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специи.</p>	

	<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>продовольственный инструмент, посуда; инвентарь;</p> <p>Проверить качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектостановку) охлаждать и замораживать, готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи, виды, назначение столовой посуды для отпуса с раздачей, прилава, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила маркирования упаковочных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>	
--	---	---	---	--

		<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/рахаачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналчные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителя, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; правила торговли, виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителем при оплате наличными деньгами, при безналчной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 3.1., ДР 4, ДР 10, ДР 13- ДР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>36</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами, чистотой, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами, чистотой; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весомерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскаливать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система настр) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и</p>	

		<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения пищевых, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования; инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
<p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>96</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специю; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 3.2- ПК 3.7, ДР 4, ДР 10, ДР 13- ДР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оформлять заправки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		
	<p>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов в полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменить закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; определить степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; владеть техникой, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование приправ, специй</p>	

		<p>приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок свежими, пряными, приправы с учетом их взаимозаменимости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производство, инструменты, посуду инвентарь.</p>		
<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		<p>Проверить качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой наложить, поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения, выбрать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила маркировки упаковочных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p>		<p>Расчислять стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; пользоваться контрольно-кассовыми</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день. Принятые платежи; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристики контрольно-кассовых</p>	

		<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>машинками при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителем при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>32</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за всемерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, название, содержание, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, всемерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность, выполнение технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система настр) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 4.1., ДР 4, ДР 10, ДР 13- ДР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>
		<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического</p>	<p>Выбирать оборудование, инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с</p>		

		<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков; подготавливать к работе, проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплексования) готовых холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплексования), упаковки навалочес готовых холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков</p>	
<p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков</p>	<p>64</p>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать, в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать, промывать и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; правила составления заявки на сырье</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 4.2.- ПК 4.6, ДР 4, ДР 10, ДР 13, ДР 18, Ц 1.- Ц 5.</p>

		<p>горячих сладких блинд, десерт, напиток; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток</p>		
<p>Приготовление холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток различного ассортимента</p>		<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток; определять степень готовности холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток; доводить холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток до вкуса, по определенной консистенции; давать техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток; подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, представлять и использовать при</p>	<p>Ассортимент, рецептура, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток различного ассортимента, в том числе региональных, асортимента, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блинд, десерт, напиток; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность, ароматических и красящих веществ.</p>	

		<p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменимости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, протыводящий инвентарь, инструменты, посуду</p>		
<p>Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Проверить качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздате; порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании), хранить, свежемороженые, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи, вынос, название столовой посуды для отпуски с раздат, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила маркирования упаковочных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями</p>	<p>Расчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>			

		<p>При отпуске продвинули на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>на день принятия платежей, правила торговли, виды оплаты по платежам, виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; безопытный стоварный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 5.1, ДР 4, ДР 10, ДР 13- ДР 18, Ц 1. - Ц 5.</p>
<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>32</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весомерительным оборудованием; организовывать обработку, подготовку лиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и принадлежностный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на различных участках кондитерского цеха; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система нисур) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене</p>	

		<p>кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки наливное, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных,</p>	
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вспомогательных приборов.</p>	<p>Выборать оборудование, инструмент, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вспомогательные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки наливное готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>Оценивать наличие, проверить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил</p>	

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>стандартами чистоты, подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты, своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, использовать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; использование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; правила составления заявки на склад</p>	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 5.2.- ПК 5.6., ДР 4, ДР 10, ДР 13- ДР 18, Ц 1.- Ц 5.
		<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Виды, назначение и правила эксплуатации</p>	

		<p>использовать продукт, полуфабрикаты промышленного производства; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выечки изделий; изменять закладку продукта в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке; доводить отдельные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, приемами замеса теста, формирования изделий, отделки, оформления готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>технологического оборудования, производственного инструмента, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>	
	<p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с</p>	

		<p>презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рыночного исполнения ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектowaniu); хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<p>различ, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Расчислять стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день, принятые платежей; правила торговли, виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителем при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	<p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	

Требования к результатам освоения общепрофессиональных дисциплин

Наименование учебной дисциплины	Объем нагрузки	Умения	Знания	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиены</p>	<p>36</p>	<p>Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами(хвост) при выполнении работ; проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить организметическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рацион питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфология и физиология; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарнойпродукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; возможность пиши в процессе факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рациона питания</p>	<p>ПК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.-ПК 1.4, ПК 2.1.-ПК 2.8, ПК 2.1.-ПК 2.8, ПК 3.1.-ПК 3.6, ПК 4.1.-ПК 4.5, ПК 5.1.-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 2, ПК 4, ПК 7,</p>
<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>36</p>	<p>Проводить организметическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (насео); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять</p>	<p>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 пищевой</p>	<p>ПК 1.1.-ПК 1.4, ПК 2.1.-ПК 2.8, ПК 3.1.-ПК 3.6, ПК 4.1.-ПК 4.5, ПК 5.1.-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 2, ПК 4, ПК 7,</p>

<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>96</p>	<p>контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказов продуктов со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>ДР 10, ДР 13 - ДР 18, Ц 1. - Ц 5.</p>
<p>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>62</p>	<p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>ПК 1.1.-ПК 1.4, ПК 2.1.-ПК 2.8, ПК 3.1.-ПК 3.6, ПК 4.1.-ПК 4.5, ПК 5.1.-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ДР 4, ДР 9, ДР 10, ДР 13 - ДР 17, Ц 1. - Ц 5.</p>
<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p>	<p>36</p>	<p>Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства рф.</p>	<p>Принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предприятий; способы их предоставления и минимизации; нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственную деятельность, основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизмы формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p>	<p>ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 11, ДР 1 - ДР 5, ДР 10, ДР 13 - ДР 17, Ц 1. - Ц 5.</p>
<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p>	<p>36</p>	<p>Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товара и тары в кладовой</p>	<p>Требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации</p>	<p>ПК 1.1.-ПК 1.4, ПК 2.1.-ПК 2.8, ПК 3.1.-ПК 3.6, ПК 4.1.-ПК 4.5, ПК 5.1.-ПК 5.5.</p>

		<p>организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со оборонком рецептов бивол 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 и оформлять деньги; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам</p>	<p>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 предприятия 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; принятие платежей; правила торговли; виды оплаты по платежкам; 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>	<p>ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ДР 3, ДР 4, ДР 13 - ДР 16</p>
ОП.06 Охрана труда	36	<p>Выявлять опасные и вредные производственные или риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и</p>	<p>Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактские или потенциальные последствия собственной</p>	<p>ПК 1.1.-ПК 1.4, ПК 2.1.-ПК 2.8, ПК 3.1.-ПК 3.6, ПК 4.1.-ПК 4.5, ПК 5.1.-ПК 5.5, ОК 01- ОК 07,</p>

		<p>индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника пожарка(кондилера); инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>ОК 09, ОК 11, ДР 1- ДР 12, ДР 17</p>	
<p>ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>122</p>	<p>Вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентация, выступления, инструктирование); вести деловую переписку на иностранном языке; составлять и оформлять рабочую документацию, характерную на иностранном языке; составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; профессионально пользоваться словарями, справочниками; пользоваться современными компьютерными переводческими программами; делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.</p>	<p>Лекционный и грамматический минимум, необходимый для овладения устной и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; иностранный язык делового общения; правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем; речевую культуру общения по телефону; правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); правила пользования специальными терминологическими словарями; правила пользования электронными словарями.</p>	<p>ОК 07-ОК 05, ОК 09, ОК 10, ДР 4, ДР 7, ДР 11, ДР 12, ДР 14</p>
<p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>36</p>	<p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в первые военно-учетных специальностей и самостоятельно определять</p>	<p>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их</p>	<p>ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ОК 01-ОК 11, ДР 1, ДР 2, ДР 3, ДР 7, ДР 8, ДР 9, ДР 12</p>

		<p>среди них родственные полученные специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>реализации: основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организационно и порядок принятия граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	
<p>ФК.0. Физическая культура</p>	<p>78</p>	<p>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)</p>	<p>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 профитактных перенапряжения</p>	<p>ОК 01-ОК 11, ДР 1 - ДР 4, ДР 6, ДР 7, ДР 9, ДР 10, ДР 13</p>
<p>ОП.10 Ведение в профессии/Деловое общение</p>	<p>44</p>	<p>Характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; оперировать в практической деятельности экономическими категориями; определять прикладные границы производства; использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела; разрабатывать бизнес – план; составлять пакет документов для открытия своего дела; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизмы защиты предпринимательской тайны; различать виды ответственности</p>	<p>Коммерческо-деловую терминологию; основы экономики предприятия; понятие о капитале, о формах его существования и движения, финансово-кредитного дела, системы учета и отчетности; типологию предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений; базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятий; механизмы функционирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа; основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и виды ответственности предпринимателей;</p>	<p>ОК 01-ОК 08; ОК 11, ДР 1, ДР 2, ДР 3, ДР 6, ДР 7, ДР 10, ДР 13 - ДР 18, Ц 1. - Ц 5.</p>

		<p>предпринимателю; анализировать финансовое состояние предприятия; осуществлять основные финансовые операции; рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности</p>	<p>Методы и инструменты финансового анализа, основные подходы бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; принципы, методы, пути повышения и контроль оценки эффективности предпринимательской деятельности</p>	
<p>ОП.11 Художественное оформление <i>Ганд/Рисование и лепка</i></p>	36	<p>Точечно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характеристики: особенности, цели, мотивы, намерения, состояния, выбирать такие стили, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения, находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречаться как в пределах учебной жизни, так и вне ее; эффективно взаимодействовать в команде; применять приемы и методы построения гармоничных партнерских отношений</p>	<p>Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в межличностной коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнера по общению; приемы саморегуляции; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний; способы адаптации</p>	<p>ОК 01-ОК 11, ДР 1 - ДР 8, ДР 11, ДР 13 - ДР 18</p>
<p>ОП.09 Родная литература</p>	36	<p>Опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа; соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения; удачно творческие коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения; самостоятельно осмысливать сущность и динамику конкретных культурных явлений и процессов; ориентироваться в многообразии и самоценности различных культур, в культурной среде современного общества</p>	<p>Роль русского языка как национального языка русского народа, государственного языка РФ и средства межнационального общения; основные единицы языка, их признаки; основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета; понятие «культура», сущность, функции и типология культуры; понимать роль материальной и духовной культуры в развитии общества; главные составляющие духовной культуры; основные виды искусства, его современную классификацию; художественные эпохи, направления, течения и стили; взаимосвязь между морально-нравственными нормами и религиозными заповедями; значение сохранения самобытности русской культуры и необходимости для современной цивилизации тесного взаимодействия культур Востока,</p>	<p>ОК 01-ОК 10, ДР 1, ДР 5, ДР 7, ДР 9, ДР 10,1 ДР 13 - ДР 18</p>

			<p>Россия: место и роль России в существующем диалоге культур; основные этапы и особенности развития русской культуры; основные тенденции, закономерности и проблемы развития культуры XX века</p>	
--	--	--	--	--

Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, учебный план

дополняется дисциплинами общеобразовательного учебного плана в объеме обязательной нагрузки 2052 часа.

В соответствии с законом «Об образовании РФ» учебный план является частью

образовательной программы. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы по профессии среднего профессионального образования. В VII отобразилась логическая последовательность, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик; последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм

промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации. При формировании учебного плана распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию образовательной программы, включая и вариативную часть. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более двух недель в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

Календарный учебный график

Календарный учебный график является приложением, входящим в образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика включает календарный график учебного процесса по каждому курсу.

Рабочая программа воспитания
Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной

программы:
Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющаяся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся техника;
 - организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
 - формирование у обучающихся общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
 - усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.
- Программа разработана в соответствии с прельявляемым содержанием и является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и включает сроки, место и ответственность за проведение мероприятия, а также содержание и формы деятельности, когда личностных результатов реализации программы воспитания.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Структура рабочей программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (далее VII и VIII) включает:

- паспорт программы, в котором указывается область применения, место VII и VIII в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи – требования к результатам освоения VII и VIII, количество часов на освоение программы;
- структуру и содержание, состоящих из наименования разделов и тем; содержания учебного материала, перечень лабораторных работ, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся; объема часов, уровня усвоения;
- условия реализации программы VII и VIII: перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и их оборудование (перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п.), перечень основных учебных изданий, Интернет - ресурсы, дополнительная литература;
- контроль и оценка результатов освоения VII и VIII включают результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные профессиональные компетенции), формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Рабочие программы прилагаются к образовательной программе.
- Рабочие программы являются приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

Требования к материально-техническому обеспечению образовательной

программы

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предпроектных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Русского языка и литературы;

Физики;

Математики;

Химии;

Информатики;

Социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения; продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического

оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории (мастерские):

Учебное кафе (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех; столовая

Спортивный комплекс:

Спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

спортивный тип (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по

профессии

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение

всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической

работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим

санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимым для

реализации образовательной программы перечень материально - технического обеспечения

включает в себя:

Лаборатория (мастерская) "Учебный кондитерский цех":

Без настольные электронные; микроволновая печь; электрообогреватель; шкаф

холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер (с венчиками: плутиковая,

просекающая, спиральная); тестомесильная машина (настолая); миксер (поручковой);

масорубка; соковыжималка (для цитрусовых, универсальная); аппарат для темперирования

шоколада; газовая горелка (для карамелизации); термометр инфракрасный; термометр со

плутом; аэрограф; ороски; моечная ванна (двухсекционная); стеллаж передвижной; лезвия к

тестомесильной машине; лезвия к миксерам; миски из нержавеющей стали; гастрономности из

нержавеющей стали; кастрюли 1,5 - 2 л; сковорода; раздаточные ложки (пластик); бляхи;

подставка для раздаточных ложек; миски полуферрические; мерный стакан; противни;

перфорированные противни для батонов; венчик; сито; пельня; лопатки; шинши

универсальные; срезки шпательковые; срезки металлические; кисти силиконовые; крытые

разъемные формы для тортов, пирогов, широты d 20, 22, 24, 26, 28 см; формы для штучных кексов

пятигранных и конической формы (металлические); формы для саварено; формы

силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженного; нож шпика (300

мм); паллета (штател с шириной от 18 см и без ширины до 30 см); кондитерские мешки;

насадки для кондитерских мешков; ножницы; резаки (фигурные) для теста, маршпана;

кондитерские лезвия; силиконовые корзинки для вапшек; силиконовые корзинки для

макарон, склеров; выпучки (вапки) для пельней, праников; формы для конфет; формы для

шоколадных фигур; набор молтов для мастики, карамели, шоколада; набор мерных ложек;

скалки реферные; скалки; лезвие для теста; резаки; трафареты; бешетка с поддоном для

глазировки; инструменты для работы с мастикой, маршпаном, айсингом; силиконовые

корзинки для айсина; перчатки для карамели; помаза для работы с карамелью; подставка для

тортов; набор вапшек; сопки для съезных продуктов; подносы; лупилал; подложки для

тортов (реверзные); корзинка для мусора; столы металлические; шкаф жарочный; печь XLIX-

500; плита электрическая (с индукционным нагревом) однокомфорочная.

Лаборатория (мастерская) "Учебное кафе" (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, салатов и напитков);
Без настольные электронные; микроволновая печь; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); электрогриль; шаф морозильный; планетарный миксер; блендер (ручной с лополнительной насадкой для взбивания); миксёр; процессор кухонный; овощерезка; миксер для коктейлей; соковыжималка (для лимонада, универсальная); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; оверлок; стелаж перьевый; моющая ванна лужесекционная; газостоекости из нержавеющей стали; набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л; набор соевыхников 0,6л, 0,8л; сковорода; сковорода гриль; набор разделочных досок (пластик); желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая; подставка для разделочных досок; мерный стакан; венчик; миски нержавеющей стали; сито; пенал; лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовка; пинца кулинарные универсальные; пинца кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзинка для мусора; столы раздельные металлические; пинца электрическая ЭП-4; шаф жарочный ШЖС-2; пинца электрическая (индукционная нагретом) электроформочная.

Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (могущей) образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому дисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд учебно-методической печатной и/или электронной литературы по комплектован печатным и/или электронным изданием основной учебной литературы по учебным дисциплинам всех циклов и профессиональным модулям, изданным за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает следующие справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.
Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.
Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с другими профессиональными образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.
Требования к организации воспитательной образовательных программ
Для реализации программ определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:
– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
– массовые и социкультурные мероприятия;
– спортивные-массовые и оздоровительные мероприятия;
– деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
– психолого-педагогические тренинги и инновационные консультации;

- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты);

- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, ярмарки);

экспресс);

- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся.

В техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказывая им помощь в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилективное, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое, воспитательная и социальная работа с обучающимися организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций у обучающихся в соответствии с планом работы организуется и реализуются внеурочные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.

На период обучения в городе обучающимися предоставляются места в благоустроенном общежитии, расположенном по адресу: - общежитие, по адресу: г. Закамск, ул. Ленина, 58. Общая вместимость общежития составляет 42 места, что полностью удовлетворяет потребности обучающихся техникума.

По своим условиям общежития отвечает санитарным нормам и требованиям, все общежития обеспечены мебели и жестким инвентарем. В каждом общежитии имеются комнаты для самостоятельных занятий, отдыха, спорта и проведения мероприятий. Имеется 1 elevатор для больных обучающимися. В общежитии работают воспитатели социально-психологической службы и дежурные по общежитию, действует пропускная система.

Для своевременного и полноценного питания обучающихся в техникуме организована работа столовой. Питание организовано в 1 смену, обеспечены первыми составом один час. В целях профилактики заболеваний обучающихся в техникуме, лечебно-оздоровительной работы и оказания неотложной медицинской помощи используются медицинские пункт по адресу [адрес], 14а

Занятия физической культурой и спортом, а также физкультурно-оздоровительная работа осуществляется в спортивном зале общей площадью 1250 кв.м. [адрес] арены спортивного зала ДЮСШ» Спортивный зал имеет раздевалки, 2 тренажерных зала. Занятия проводятся согласно расписанию.

В рамках социально-психологической поддержки обучающихся техника квалификация специалистами специалистами социально-психологической службы осуществляется контроль состояния здоровья обучающихся, материальных, социально-бытовых условий для оказания своевременной помощи. Постоянно проводятся занятия и индивидуальные консультации в кабинете психолога. Работают и ведется мониторинг развития личности и группы, мониторинг развития воспитательной и социальной работы в техникуме.

Требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся одной формы получения образования предусматриваются на расчете 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. В учебном плане распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части. Общий объем обязательного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Образовательная программа разработана с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона. Технику организует практическая подготовка обучающихся в организациях и предприятиях по договорам и соглашениям. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформированы требования к результатам их освоения, компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, игровых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с индивидуальной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным элементом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практика осуществляется в соответствии с требованиями образовательных стандартов к результатам освоения профессиональных компетенций обучающихся.

Организация и проведение практики реализуется в соответствии с рабочим учебным планом по профессии, графиком учебного процесса, положением об учебной и производственной практике, рабочими программами практик.

Реализация программ производственной практики осуществляется на основе договоров колледжа с базовыми предприятиями. Производственная практика проводится в организациях, направленных на повышение качества подготовки обучающихся под руководством квалифицированных специалистов базовых предприятий, которые распределяют студентов – практикантов по структурным подразделениям предприятия. Руководители практики следят за качеством выполненных заданий, своевременно их выполняют и дают общее заключение по практике.

В течение всего периода практики студенты-практиканты собирают необходимые материалы для отчета.

Итогом практики является дифференцированный отчет, оценка выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании собеседования со студентом-практикантом с учетом оценки, выставленной за отчет по практике, характеристике и аттестационного листа, составленной руководителем практики от предприятия. Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Мобильность обучающихся проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

По общему образовательным и общепрофессиональным учебным планам предлагается выбор учебных дисциплин для реализации индивидуальных образовательных траекторий. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перерыв соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоения в процессе предоставления образовательных услуг (в том числе и в других образовательных учреждениях), который обосновывает от необходимости их повторного освоения).

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, в том числе лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сербия, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющий стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сербия, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расходы нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-14/18н.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фонда оценочных средств

Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно и ложатся по сведениям обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки, обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, в том числе выполнения

индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования.

Формами текущего контроля успеваемости являются:

- письменные работы, решение задач, выполнение упражнений по теме;
- самостоятельные работы;
- домашние задания;
- защита лабораторных работ;
- контрольные и проверочные работы;
- устные опросы обучающихся; тестирование.

Текущий контроль успеваемости предусматривается по каждой учебной дисциплине (далее – УД), междисциплинарному курсу (далее - МДК), учебной практике (далее - УП), производственной практике (далее – ПП) и проводится за счет времени, отводимого на их изучение.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- дифференцированный зачет по дисциплине;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким дисциплинам;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной /производственной практике
- практический экзамен по профессиональным модулям.

Дифференцированный зачет по УП/ ПП выставляется руководителем практики от техникума/ мастером производственного обучения на основании данных аттестационного листа освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации (предприятия) на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчёта о практике в соответствии с выполненными работами и заданиями.

Результаты практики учитываются при допуске обучающихся к практическому экзамену по профессиональным модулям, а также при оценке освоения программы профессионального модуля в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является практический экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных Федеральным государственным образовательным стандартом в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированным рабочим, служащим». Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Практический экзамен проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя в последний день производственной практики.

Содержание практического экзамена разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения, обеспечивающими реализацию программы ПМ, для чего разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств для профессиональных модулей. Задания для экзамена могут быть 3 типов:

- задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом;
- задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих модулю;
- задания, проверяющие отдельные компетенции внутри профессионального модуля.

Задания должны давать возможность оценивать профессионально значимую для освоения вида профессиональной деятельности информацию, направленную на оценку профессиональных и общих компетенций. Содержание задания должно быть максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности. Разработка типовых заданий сопровождается установлением показателей оценки результатов и критериев для их оценивания, которые отражаются в оценочном листе.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Комплекты оценочных средств (далее – КОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балла (отметка)	вербальный аналог
90 + 100	5	отлично
80 + 89	4	хорошо
70 + 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и порядком проведения ГИА по основным образовательным стандартам среднего профессионального образования.

Программа ГИА разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией и утверждается директором после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании методического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедуру проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Оценочные материалы для проведения ДЭ в рамках ГИА разрабатываются экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» с целью обеспечения единых требований и основываются на международных практиках оценки.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Гонжитова Д.Л.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Бадашкеева Л.В.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Ламажапова А.Ш.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Филиппова Е.С.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Беев Н.В.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Югов В.В.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Жигжитова О.В.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Тарбаева Э.Б.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель
Гармаева Б.Д.	ГБПОУ ЗАПТ, преподаватель

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО технического профиля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается как базовая и относится к циклу общеобразовательной подготовки.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины: Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание** гражданина и патриота;
- **формирование** представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- **осознание** национального своеобразия русского языка;
- **овладение** культурой межнационального общения;
- **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;
- **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

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

- **осуществлять** речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- **анализировать** языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- **проводить** лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- **извлекать** необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;
- **применять** в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- **соблюдать** в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- **соблюдать** нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения.

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

- **связь** языка и истории; культуры русского и других народов;
- **смысл** понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- **основные** единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- **орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные** нормы речевого поведения в

социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы:

Максимальная учебная нагрузка -198 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 198 часов;

Форма промежуточной аттестации - письменный экзамен.

ОУД.01.02 Литература

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО технического профиля по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается как базовая и относится к циклу общеобразовательной подготовки.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины: Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

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

- анализировать и оценивать изученное произведение как художественное единство;
- давать оценку изученным произведениям на основе личностного восприятия и осмысления художественных особенностей;
- владеть монологическими и диалогическими формами устной и письменной речи;
- анализировать эпизод изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой и его значение в произведении;
- составлять планы, тезисы статей на литературную и публицистическую темы;
- писать сочинения;
- выразительно читать изученные произведения, в том числе выученные наизусть (в соответствии с программой).

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

- прочитать программные произведения, предназначенные для текстуального и обзорного изучения, воспроизводить их конкретное содержание;
- средства изображения образов - персонажей (портрет, пейзаж, интерьер, авторская характеристика, речь действующих лиц);
- знать основные факты о жизни и творчестве изучаемых писателей;
- объяснять связь произведений со временем написания и нашей современностью;
- объяснять сходство и различие произведений разных писателей, близких по тематике;
- соотносить изученные произведения с литературным направлением эпохи (классицизмом, романтизмом, реализмом, модернизмом), называть основные черты этих направлений.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы:

На дисциплину «Литература» отводится :

Максимальная нагрузка -178 часов;

Обязательная - 178 часов;

Самостоятельная работа - не предусмотрено;

Форма промежуточного контроля - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02 Иностранный язык

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык»

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения курса английского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

При получении профессий СПО технического профиля обучающиеся изучают английский язык как базовый учебный предмет в учреждениях СПО - в объеме 178 час..

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы(ООП):

Включена в состав общеобразовательного цикла: при нормативном сроке освоения ОПОП при очной форме получения образования изучается в течение 1 и 2 курсов (1-го; 2-го;

3-го и 4-го семестров).

1.3. Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения; увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка; *компенсаторная компетенция* - дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации; *учебно-познавательная компетенция* - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен
знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО;

уметь:

говорение

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины, в том числе:

максимальная учебная нагрузка - 178 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 178 часов; самостоятельная (внеаудиторная) работа - 0 часов.

АННОТАЦИЯ ОУД.03 «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена по профессии СПО Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: в учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Учебная дисциплина тесно связана с дисциплинами Физика и Информатика.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно - научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения

- уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы:

максимальная учебная нагрузка - 308 час обязательная аудиторная учебная нагрузка - 308 часов; самостоятельная работа - 0 часов

Форма промежуточной аттестации - письменный экзамен в 4 семестре.

АННОТАЦИИ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОУД.04 История России

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина относится к общеобразовательному циклу. На освоение дисциплины на базовом уровне по учебному плану для профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** отведено максимальная учебная нагрузка - 178 часа; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 178 часа;

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения истории на базовом уровне обучающийся должен **знать/понимать**

- * основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность

- отечественной и всемирной истории;
- * периодизацию всемирной и отечественной истории;
- * современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

историческую обусловленность современных общественных процессов;

- * особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; **уметь**
- * проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- * критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- * анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- * различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания

и исторические объяснения;

- * устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- * участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- * представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

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

- * определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- * использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- * соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- * осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

АННОТАЦИЯ

ОУД.07 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО Физическая культура. Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины

- требования к результатам освоения дисциплины

Примерная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально

- прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся Должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической гимнастики;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, лыжной подготовке и спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

знать/понимать:

- влияние оздоровительных

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

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни

ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности технического профиля.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ входит в общеобразовательный цикл и является базовой учебной дисциплиной.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни; оказания первой медицинской помощи; развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка - 74 час, обязательная аудиторная учебная нагрузка - 74 часов; Форма промежуточной аттестации - дифф.зачет.

Дисциплина: ОУД. 07 Информатика

Область применения программы: реализация среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП по профессии/специальности, в соответствии с примерной программой ФГОС, с учетом (*технического, социально-экономического, естественнонаучного, гуманитарного, педагогического, культурологического*) профиля получаемого профессионального образования.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при изучении дисциплины Информатика по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Информатика входит в общепрофессиональный профильный цикл учебных предметов.

Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Краткое описание назначения учебной дисциплины (из примерной программы); связь с другими общеобразовательными и профессиональными дисциплинами учебного плана (из ФГОСа и учебного плана ОУ СПО).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятный и алфавитный;
- единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; использование алгоритма как способа автоматизации деятельности);
- назначение и функции операционных систем.
- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и функции операционных систем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;

- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

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

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, осуществлять поиск информации в базах данных компьютерных сетей и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими (общеучебными) компетенциями по 4 блокам (самоорганизация, самообучение, информационный и коммуникативный блоки (раздел V, п. 5.1. ФГОС по профессии/специальности)).

Профильная составляющая (направленность) общеобразовательной дисциплины:

Для технического профиля выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения информатики; преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности.

Изучение информатики как профильного учебного предмета обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;

- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования идей и методов информатики в профессиональной деятельности;
- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении графических моделей, выполнении исследовательских и проектных работ.

Данная программа конкретизирует содержание стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса, последовательность изучения тем и разделов с учетом межпредметных связей, логики учебного процесса.

Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины, в том числе:

максимальная учебная нагрузка - 112 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка - 112 часов

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.9 Повар, кондитер .

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Цель дисциплины как науки - использование приобретенных химических знаний в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, соблюдению правил поведения в природе.

Задачи:

- освоение знаний о современной естественно - научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями химии, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно - научного и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно - научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы и использования достижений химических наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно - научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен знать/понимать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- **основные теории химии:** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной),

зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

- **выполнять химический эксперимент:** по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

уметь:

- **называть:** изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- **определять:** валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- **характеризовать:** элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- **проводить:** самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- **связывать:** изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- **решать:** расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

ОУД.08 Физика

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО с получением среднего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебных предметов.

Особенностью дисциплины физика в учебном плане по профессии повар, кондитер, является тот факт, что овладение основными физическими понятиями и законами на базовом уровне необходимо для изучения дисциплин общепрофессионального цикла по данной профессии (основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места).

Количество часов на освоение программы дисциплины - 114 часов.

Содержание программы направлено на достижение следующих целей и задач:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах

научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, а также рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать и понимать:

- роль физики в современном мире, смысл основных физических понятий

(физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие,

электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная);

- смысл фундаментальных физических законов (законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта) и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики предметов, связанных с профессией «Повар, кондитер»;

Учащиеся должны уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач, особенно для задач, в которых прослеживается связь с профессией «Повар, кондитер» (в разделах «

- Механика», « Электродинамика», « Молекулярная физика и термодинамика»);
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
 - измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;
 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
 - оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; рационального природопользования и защиты окружающей среды.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- управлять своей познавательной деятельностью;
- проводить наблюдения;
- использовать и применять различные виды познавательной

деятельности для изучения различных сторон окружающей действительности, а также для изучения особенностей профессии « Повар, кондитер»;

- использовать различные источники (учебники, дополнительную познавательную литературу, интернет) для самостоятельного получения информации по предмету;
- давать определения изученным понятиям и находить взаимосвязь этих понятий с профессиональной деятельностью повара, кондитера;
- называть основные положения изученных теорий и гипотез;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные на уроке, дома и на производственной практике эксперименты;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных физических

закономерностей;

- применять приобретенные знания по физике для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни, для безопасного использования бытовых технических устройств, для соблюдения безопасности на рабочем месте повара, для рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- оказывать первую помощь при травмах, полученных от бытовых технических устройств и при травмах, полученных на производстве, связанном с электрооборудованием и нагревательными элементами производства.

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

Рабочая программа учебной дисциплины "Обществознание" предназначена для изучения обществознания в учреждении среднего профессионального образования, реализующего образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Общая характеристика учебного предмета

Изучение обществознания (включая экономику и право) на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной, политической и правовой культуры, экономического образа мышления, социального поведения, основанного на уважении закона и правопорядка, способности к личному самоопределению и самореализации; интереса к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;
- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, правового самосознания, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим

ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- **освоение системы знаний** об экономической и иных видах деятельности людей, об обществе, его сферах, правовом регулировании общественных отношений, необходимых для взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина, для последующего изучения социально-экономических и гуманитарных дисциплин в учреждениях системы среднего и высшего профессионального образования или для самообразования;

- **овладение умениями** получать и критически осмысливать социальную (в том числе экономическую и правовую) информацию, анализировать, систематизировать полученные данные; освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

- **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений: гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом; содействия правовыми способами и средствами защите правопорядка в обществе.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

знать/понимать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь:

- **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- **применять** социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

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 защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

ОУД.15 Биология

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.9 Повар, кондитер .

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Цель дисциплины как науки - использование приобретенных биологических и экологических знаний в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, соблюдению правил поведения в природе.

Задачи:

- освоение знаний о биологических системах; истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической и экологической науке; роли биологической и экологической наук в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями обосновывать место и роль биологических и экологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии и экологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности

- и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических и экологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, соблюдения правил поведения в природе.

В результате изучения учебной дисциплины «Биология и Экология» обучающийся должен:

знать/понимать

- основные положения биологических и экологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И. Вернадского о биосфере, законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
 - строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
 - сущность биологических и экологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической и экологической наук;
 - биологическую и экологическую терминологию и символику;
 - сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
 - анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
 - находить информацию о биологических и экологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- уметь**
- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;
 - взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов; решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
 - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины и виды учебной работы:

0УД.17 Астрономия

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО с получением среднего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Изучение курса рассчитано на **36 часов обязательной нагрузки**.

Программа направлена на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;
- формирование научного мировоззрения;
- формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физикоматематических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Учащиеся должны:

1. Знать, понимать

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;
- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;
- основные этапы освоения космического пространства;
- гипотезы происхождения Солнечной системы;
- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;
- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

2. Уметь

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;
- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов;

принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физикохимических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера; характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе:

Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

ОП.09 Родная литература

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО технического профиля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается как базовая и относится к циклу общеобразовательной подготовки.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины: Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание** гражданина и патриота;
- **формирование** представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- **осознание** национального своеобразия русского языка;
- **овладение** культурой межнационального общения;
- **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;
- **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

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

- **осуществлять** речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- **анализировать** языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- **проводить** лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- **извлекать** необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;
- **применять** в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- **соблюдать** в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- **соблюдать** нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения.

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

- **связь** языка и истории, культуры русского и других народов;
- **смысл** понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- **основные** единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- **орфоэпические**, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Место учебной дисциплины/профессионального модуля в структуре основной профессиональной программы: общепрофессиональный цикл.

Область применения: Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации). Включена в состав общепрофессионального цикла; при нормативном сроке освоения ОПОП 3 года 10 месяцев, при очной форме получения образования изучается в течение 1, 2, 3 семестров.

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

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

- **соблюдать** санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- **обеспечивать** выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- **производить** санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- **проводить** органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- **рассчитывать** энергетическую ценность блюд;
- **составлять** рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- **основные** понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- **возможные** источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- **методы** предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- **классификацию** моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- **правила** проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение

- для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
 - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 11 часов.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:
общепрофессиональный цикл.

Область применения: Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации). Включена в состав общепрофессионального цикла; при нормативном сроке освоения ООП 3 года 10 месяцев, при очной форме получения образования изучается в течение 7 семестра.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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

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

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 42 часа, в том числе: Объем образовательной программы - 36 часов; самостоятельная работа - 6 часов.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и соответствующих ОК: ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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:

Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:

-полуфабрикатов,

- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,
- холодных блюд, закусок,
- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,
- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

4. Краткое содержание учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки студента - 56 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 час Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ППКРС и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства, знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы предприятий; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из двух разделов. В первом уделяется внимание основным концепциям экономики. Во втором представлено правовое регулирование экономических отношений.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла: ОП.05 Основы калькуляции и учета и соответствующих ОК:

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

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организации питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;

- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

4. Краткое содержание учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

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

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

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	84
Самостоятельная работа	12
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	47
лабораторные занятия	-
практические занятия	23
Контрольная работа	2

ОП. 06 Охрана труда

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа дисциплины ОП. 06 «Охрана труда» может быть использована в профессиональном обучении по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих, служащих, по техническим профессиям ОК 016-94.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы:

Дисциплина ОП. 06 «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

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

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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. знать:
- 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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Краткое содержание дисциплины

Рабочая программа состоит из 3 разделов.

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда, в котором изучаются темы: Законодательство в области охраны труда, Обеспечение охраны труда, Организация охраны труда

в организациях, на предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания, в котором изучаются темы: основы понятия условия труда, опасные и вредные производственные факторы, производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность в котором изучаются темы: электробезопасность, пожарная безопасность, противопожарный инструктаж, требования безопасности к производственному оборудованию

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	42
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: в

области аудирования:

понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью; понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях).

В области чтения:

читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем).

В области общения:

общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах.

В области письма:

писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенностей произношения;

правила чтения текстов профессиональной направленности

4. Краткое содержание дисциплины.

К содержанию обучения относятся темы, проблемы; тексты; ситуации общения, грамматический материал, языковой и речевой материал; коммуникативно- прагматические умения; стратегии и приемы самостоятельной работы над языком и речью;

контроль и самоконтроль успешности в изучении английского языка.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа (не более 20%)	12
Обязательная учебная нагрузка	60
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	60
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ППКРС и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы

на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

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

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из трех разделов. В первом уделяется внимание чрезвычайным ситуациям мирного и военного времени и организации защиты населения. Во втором представлены основы военной службы. В третьем рассказывается об основах медицинских знаний и здорового образа жизни.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	42
Самостоятельная работа	6
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

ФК.00 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО Физическая культура. Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины

- требования к результатам освоения дисциплины

Примерная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально
- прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся Должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической гимнастики;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, лыжной подготовке и спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

знать/понимать:

- влияние оздоровительных

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

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	40
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	-
Промежуточная аттестация по образовательной программе в форме	

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: профессиональный цикл.

Область применения: программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», Кондитер/Шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), включена в состав профессионального цикла; при нормативном сроке освоения ООП 3 года 10 месяцев, при очной форме получения образования изучается в течение 2 семестра.

В рабочую учебную программу входят:

- пояснительная записка,
- паспорт рабочей учебной программы,
- структура и содержание профессионального модуля,
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете, который обеспечен учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, компьютером, мультимедийным проектором, интерактивной доской и в учебных лабораториях, оснащенных согласно требованиям

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения учебной дисциплины: в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид

профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 483:

- из них на освоение МДК 191 часа

- на практики, в том числе:

учебную 108 часа

производственную 184 часа

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО

АССОРТИМЕНТА

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: профессиональный цикл.

Область применения: программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), включена в состав профессионального цикла; при нормативном сроке освоения ОПОП 3 года 10 месяцев, при очной форме получения образования изучается в течение 3 и 4 семестра.

В рабочую учебную программу входят:

- пояснительная записка,
- паспорт рабочей учебной программы,
- структура и примерное содержание учебной дисциплины,
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете, который обеспечен учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, компьютером, мультимедийным проектором, интерактивной доской и в учебных лабораториях, оснащенных согласно требованиям

Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения учебной

дисциплины: в результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 811

Из них на освоение МДК 339 часов, на практики, в том числе учебную 180 часа и производственную 292 часа

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

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. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями, уметь:
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК: МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий Содержание МДК 03.01

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

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

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Содержание МДК 03.01

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

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

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 551

Из них на освоение МДК 187 часов

на практики, в том числе учебную 144 часа и производственную 220 часов

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю - квалификационный экзамен.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

- подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями уметь:
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

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

□ выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

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

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

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

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

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

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Содержание МДК 04.01

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации

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

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Содержание МДК 04.02

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

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

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 459

Из них на освоение МДК 167 часов на практики, в том числе учебную 108 часов и производственную 184 часа

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю - квалификационный экзамен

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.9 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям пекарь, повар, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям пекарь, повар, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и

кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий. знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- сущность и назначение способов проверки качества продуктов, готовых изделий

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента состоит из:

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

УП.05 Учебная практика;

ПП.05 Производственная практика.

Содержание МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

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

Раздел 1.2. Организация приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Содержание МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

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

Раздел 2.2. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Раздел 2.3. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного

ассортимента

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 681

Из них на освоение МДК 245 часов на практики, в том числе учебную 180 часа и производственную 256 часов

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю - квалификационный экзамен.

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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Всего часов 304

Из них на освоение МДК 77 часов на
практики, в том числе: учебную 144
часа и производственную 72 часа
самостоятельная работа 11 часов