**43.01.09 Повар, кондитер**

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Паспорт программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

В первом разделе обозначены: область применения программы, ее место в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, цель и задачи дисциплины - требования к результатам ее освоения, количество часов на освоение программы 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 (ХАССП) 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, их морфологию и физиологию;

- 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.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины. Программа рассчитана на 72 часа, из них:

самостоятельная работа - 2 часа;

аудиторная нагрузка - 70 часов, из них:

теоретическое обучение - 30 часов;

практические занятия - 36 часов;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме зачета - 2 часа.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного обеспечения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Аннотация

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Паспорт программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

В первом разделе обозначены: область применения программы, ее место в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, цель и задачи дисциплины - требования к результатам ее освоения, количество часов на освоение программы дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;

- определять качество основных групп продовольственных товаров;

- давать краткую товароведную характеристику основных групп продовольственных товаров;

- 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.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины. Программа рассчитана на 108 часов, из них:

самостоятельная работа - 2 часа;

аудиторная нагрузка - 106 часов, из них:

теоретическое обучение - 76 часов;

практические занятия - 26 часов;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме зачета - 2 часа.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного обеспечения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Паспорт программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

В первом разделе обозначены: область применения программы, ее место в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, цель и задачи дисциплины - требования к результатам ее освоения, количество часов на освоение программы дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

 определять вид, подбирать в соответствии с потребностью производства необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь , инструменты;

 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом 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, приготовление полуфабрикатов ;

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 изготовляемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности ;

правила охраны труда в организациях питания.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины. Программа рассчитана на 108 часов, из них:

самостоятельная работа - 2 часа;

аудиторная нагрузка - 106 часов, из них:

теоретическое обучение - 88 часов;

практические занятия - 14 часов;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета - 2 часа.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного обеспечения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Паспорт программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, цель и задачи дисциплины - требования к результатам ее освоения, количество часов на освоение программы дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности

- оформлять бизнес-план

- рассчитывать размеры выплат по кредитам .

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

- способы ресурсосбережения в организации;

- понятие, виды предпринимательства;

- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- формы и системы оплаты труда;

- механизм формирования заработной платы;

- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платыВо втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины;

- основы предпринимательской деятельности

- основы финансовой грамотности

- правила разработки бизнес-планов

- порядок выстраивания презентации

- виды кредитных банковских продуктов .

Программа рассчитана на 72 часа, из них:

самостоятельная работа -2 часа;

обязательная аудиторная нагрузка - 70 часов, из них:

 теоретическое обучение – 54 часа;

практические занятия - 12 часов;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета - 2 часа.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного обеспечения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Паспорт программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

В первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, цель и задачи дисциплины - требования к результатам ее освоения, количество часов на освоение программы дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

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 организациях питания, их классификацию;

- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

-правила документального оформления движения материальных ценностей;

- источники поступления продуктов и тары;

-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

реализованных и отпущенных това­ров;

-методику осуществления контроля за товарными запасами;

-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

- порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- правила торговли;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями..

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 108 часов, из них:

самостоятельная работа - 2 часа;

обязательная аудиторная нагрузка - 106 часов, из них:

теоретическое обучение - 46 часов;

практические занятия - 56 часов;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета - 2 часа.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного обеспечения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в 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.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 36 часов, из них:

самостоятельная работа – 2 часа,

обязательная аудиторная нагрузка - 34 часа, из них:

теоретическое обучение - 22 часа;

практические занятия - 12 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа включает четыре раздела:

Паспорт программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

В первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

− использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;

- безличные предложения;

- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;

- имя существительное: его основные функции в предложении;

- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;

- основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;

- употребление существительных без артикля;

- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

- наречия в сравнительной и превосходной степенях;

- неопределенные наречия, производные от some, any, every;

- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;

- глагол, понятие глагола-связки;

- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 72 часа, из них:

самостоятельная работа - 2 часа;

обязательная аудиторная нагрузка - 70 часов, из них:

теоретическое обучение - 0 часов;

практические занятия - 66 часов,

консультации 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы учебной дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного обеспечения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения 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;

 -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

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

 -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Программа рассчитана на 36 часов, из них:

самостоятельная работа – 2 часа,

обязательная аудиторная нагрузка - 34 часа, из них:

теоретическое обучение - 14 часов;

 практические занятия - 20 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- применять рациональные приемы двигательных функций профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными данной профессии

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- о роли 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

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 72 часа, из них:

самостоятельная работа – 2 часа,

обязательная аудиторная нагрузка - 70 часов, из них:

теоретическое обучение - 2 часа;

практические занятия - 68 часов.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.10 Экология в профессиональной деятельности. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- анализировать и оценивать вредные факторы в производственной деятельности;

- определять источники негативного техногенного воздействия и способы его минимизации;

- анализировать и оценивать экологический риск*;*

*-* оценивать экологический ущерб;

- определять класс опасности отходов;

*-* прогнозировать последствия экологических правонарушений

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- экологическое законодательство, основные нормативные акты в области охраны окружающей среды;

- методы минимизации вредных воздействий в процессе трудовой деятельности;

- основные принципы и методы управления экологическими рисками;

- методы повышения экологической безопасности;

- контроль обращения с отходами в организации;

- особенности производства экологического контроля и надзора;

- меры ответственности за нарушение экологического законодательства

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 36 часов, из них:

самостоятельная работа – 2 часа,

обязательная аудиторная нагрузка - 34 часа, из них:

теоретическое обучение - 20 часов; практические занятия - 12 часов;

консультации – 2 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Экология в профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательства. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- ориентироваться в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность;

обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия;

формулировать цели создания конкретного собственного дела;

проводить маркетинговые исследования;

определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;

рассчитывать основные финансово-экономические показатели;

оформлять бизнес-идеи и представлять ее;

ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса;

определять виды предпринимательского риска

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- социально-экономическую сущность предпринимательства;

- основные нормативные и правовые документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;

- сущность основных организационно - правовых форм, их различия, порядок
процедуры регистрации фирмы;

основные понятия маркетинга, финансово-экономические показатели;

структуру и содержание основных разделов бизнес-плана;

этапы создания бизнеса;

виды предпринимательского риска при создании собственного дела и методы их предотвращения;

направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства;

методологии и процессы развития, методы оценки бизнес-идеи.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 52 часа, из них:

 самостоятельная работа – 6 часов,

обязательная аудиторная нагрузка - 46 часов, из них:

теоретическое обучение - 32 часа;

практические занятия - 10 часов;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательства составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.12 Психология в профессиональной деятельности. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- определять уровень своей профессиональной подготовленности;

- анализировать и определять профессионально-важные качества;

*-* применять способыснятия психологическогонапряжения;

- конструктивнообщаться, разрешатьконфликтные ситуации;

- формироватьположительный имидж;

- выбирать адекватныемодели самопрезентации.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- социально-психологические характеристики профессиональной деятельности;

- индивидуальные особенности личности, необходимые для успешной профессиональной

деятельности;

- критерии профпригодности;

- стадии развития профессионализма.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 32 часа, из них:

самостоятельная работа – 2 часа,

обязательная аудиторная нагрузка - 30 часов, из них:

теоретическое обучение - 18 часов;

практические занятия - 10 часов;

консультации – 2 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Психология в профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и
телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 36 часов, из них:

самостоятельная работа – 4 часа,

обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа, из них:

теоретическое обучение - 4 часа;

практические занятия - 24 часа;

консультации – 4 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.14 Основы бережливого производства. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- Выявлять потери в процессе профессиональной деятельности;

*-* Разрабатывать стандартизированные операционные процедуры;

*-* Проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства;

*-* Строить карты потока создания ценности

 *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

Основные понятия и принципы бережливого производства;

Роль бережливого производства впрофессиональной деятельности специалиста;

- Понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления;

Основные инструменты бережливого производства;

Понятие потока создания ценности;

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 32 часа, из них:

самостоятельная работа – 2 часа,

обязательная аудиторная нагрузка – 30 часов, из них:

теоретическое обучение - 18 часов;

практические занятия - 10 часов;

консультации – 2 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы бережливого производства составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной дисциплины ОП.15 Эффективное поведение выпускников на рынке труда. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает четыре раздела:

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

первом разделе обозначены: область применения программы дисциплины, ее место в структуре основной профессиональной образовательной программы, цель и планируемые результаты освоения дисциплины, количество часов на освоение программы дисциплины.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- Анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;

*-* Давать аргументированную оценку степени востребованности специальности/профессии на рынке труда;

*-* Определять личные и профессиональные цели и пути их реализации;

*-* Строить план (проект) карьеры с учетом значимых для него факторов личной и профессиональной самореализации;

*-* Составлять резюме с учетом специфики работодателя;

*-* Составление собственное объявление с предложением в СМИ;

*-* Разрабатывать успешную тактику разговора по телефону;

*-* Составлять самопрезентацию;

*-* Корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;

*-* Применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

*-* Разрабатывать варианты решений на причину возможного отказа в работе.

 *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

*-* Ситуацию на рынке труда в России и в регионе;

- Основы проектирования карьерного роста и личностного развития;

- Этапы поиска работы, эффективные способы поиска работы;

- Виды и структуру резюме, принципы составления резюме;

- Этапы собеседования, подготовку к собеседованию;

- Стратегии эффективного взаимодействия на рынке труда

Во втором разделе представлены объемы учебной дисциплины и виды учебной работы, а также тематический план и содержание учебной дисциплины.

Программа рассчитана на 36 часов, из них:

самостоятельная работа – 4 часа,

обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа, из них:

теоретическое обучение - 20 часов;

практические занятия - 10 часов;

консультации – 2 часа.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

В третьем разделе "Условия реализации программы дисциплины" дана характеристика материально-технического и информационного, кадрового обеспечения, организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины представлены в четвертом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Эффективное поведение выпускников на рынке труда составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля

Структура и содержание профессионального модуля

Условия реализации программы профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

В первом разделе обозначены: область применения программы, цель и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля, количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Во втором разделе представлены результаты освоения профессионального модуля. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Общие компетенции* |
| *ОК 1* | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| *ОК 2* | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| *ОК 3* | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| *ОК 4* | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| *ОК 5* | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| *ОК 6* | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| *ОК 7* | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| *ОК 9* | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| *ОК 10* | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код  | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи |

 В третьем разделе обозначены структура и содержание профессионального модуля: тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю.

Программа рассчитана на 282 часа, из них:

самостоятельная работа - 14 часов;

обязательная аудиторная нагрузка - 124 часа, из них:

теоретическое обучение - 52 часа;

практические занятия - 40 часов;

консультации – 32 часа;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 72 часа..

Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в форме:

МДК.01.01 Организация приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – дифференцированный зачет;

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, учебная практика УП.01 – комплексный экзамен;

Производственная практика – дифференцированный зачет.

В четвертом разделе "Условия реализации программы профессионального модуля" дана характеристика материально-технического, информационного и кадрового обеспечения, организации образовательного процесса Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля представлены в пятом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля

Структура и содержание профессионального модуля

Условия реализации программы профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

В первом разделе обозначены: область применения программы, цель и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля, количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Во втором разделе представлены результаты освоения профессионального модуля. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 0.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 0.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 0.3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 0.4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 0.5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 0.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 0.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 0.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 0.9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

 Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| 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. |

 В третьем разделе обозначены структура и содержание профессионального модуля: тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю.

Программа рассчитана на 630 часов, из них: самостоятельная работа - 24 часа;

обязательная аудиторная нагрузка – 210 часов, из них:

теоретическое обучение - 102 часа;

практические занятия – 76 часов;

консультации – 32 часа;

учебная практика – 144 часа;

производственная практика – 252 часа.

 В четвертом разделе "Условия реализации программы профессионального модуля" дана характеристика материально-технического, информационного и кадрового обеспечения, организации образовательного процесса Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля представлены в пятом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля

Структура и содержание профессионального модуля

Условия реализации программы профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

В первом разделе обозначены: область применения программы, цель и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля, количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Во втором разделе представлены результаты освоения профессионального модуля. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

* + 1. Перечень общих компетенций

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 |

 В третьем разделе обозначены структура и содержание профессионального модуля: тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю.

Программа рассчитана на 416 часов, из них: самостоятельная работа - 18 часа;

обязательная аудиторная нагрузка – 176 часов, из них:

теоретическое обучение - 82 часа;

практические занятия – 62 часа;

консультации – 32 часа;

учебная практика – 114 часов;

производственная практика – 108 часов.

 В четвертом разделе "Условия реализации программы профессионального модуля" дана характеристика материально-технического, информационного и кадрового обеспечения, организации образовательного процесса Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля представлены в пятом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля

Структура и содержание профессионального модуля

Условия реализации программы профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

В первом разделе обозначены: область применения программы, цель и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля, количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Во втором разделе представлены результаты освоения профессионального модуля. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.1. Общие компетенции:

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

1.2.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка 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 |

 В третьем разделе обозначены структура и содержание профессионального модуля: тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю.

Программа рассчитана на 358 часов, из них: самостоятельная работа - 18 часа;

обязательная аудиторная нагрузка – 160 часов, из них:

теоретическое обучение - 70 часов;

практические занятия – 58 часов;

консультации – 32 часа;

учебная практика – 108 часов;

производственная практика – 72 часа.

 В четвертом разделе "Условия реализации программы профессионального модуля" дана характеристика материально-технического, информационного и кадрового обеспечения, организации образовательного процесса Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля представлены в пятом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля

Структура и содержание профессионального модуля

Условия реализации программы профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

В первом разделе обозначены: область применения программы, цель и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля, количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Во втором разделе представлены результаты освоения профессионального модуля. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции:

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

Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка 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 |

 В третьем разделе обозначены структура и содержание профессионального модуля: тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю.

Программа рассчитана на 1042 часа, из них: самостоятельная работа - 24 часа;

обязательная аудиторная нагрузка – 340 часов, из них:

теоретическое обучение - 192 часа;

практические занятия – 116 часов;

консультации – 32 часа;

учебная практика – 462 часа;

производственная практика – 216 часов.

 В четвертом разделе "Условия реализации программы профессионального модуля" дана характеристика материально-технического, информационного и кадрового обеспечения, организации образовательного процесса Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля представлены в пятом разделе с уточнением их критериев, форм и методов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу учебной практики. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы учебной практики

Результаты освоения программы учебной практики

Структура и содержание программы учебной практики

Условия реализации программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики В первом разделе обозначены: область применения программы, цели и задачи учебной

практики - требования к результатам освоения программы учебной практики, количество часов на освоение программы учебной практики.

Во втором разделе представлены результаты освоения программы учебной практики. Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

|  |  |
| --- | --- |
| 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, мяса, 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, домашней птицы, дичи, кролика |

Общие компетенции

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

**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, 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 |

Общие компетенции

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

**Вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 |

Общие компетенции

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

 **Вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенции |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка 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 |

Общие компетенции

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

 **Вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка 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 |

Общие компетенции

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

* третьем разделе обозначены структура и содержание программы учебной практики: тематический план и содержание обучения по учебной практики.

Программа рассчитана на 900 часов, из них: учебная практика – 900 часов;

Итоговая аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачёта.

 В четвертом разделе "Условия реализации программы учебной практики" дана характеристика материально-технического, информационного и кадрового обеспечения, общие требования к организации образовательного процесса.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики представлены в пятом разделе с уточнением их показателей, форм и методов.

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на рабочую программу производственной практики. Рабочая программа являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа включает пять разделов:

Паспорт программы производственной практики

Результаты освоения программы производственной практики

Структура и содержание программы производственной практики

Условия реализации программы производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов деятельности)

В первом разделе обозначены: область применения программы, цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения программы производственной практики, количество часов на освоение программы производственной практики.

Во втором разделе представлены результаты освоения программы производственной практики. Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

|  |  |
| --- | --- |
| 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, мяса, 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, домашней птицы, дичи, кролика |

Общие компетенции

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

**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, 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 |

Общие компетенции

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

**Вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 |

Общие компетенции

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

 **Вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенции |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка 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 |

Общие компетенции

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

 **Вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка 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 |

Общие компетенции

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

 В третьем разделе обозначены структура и содержание программы производственной практики: тематический план и содержание обучения по производственной практики.

Программа рассчитана на 720 часов, из них: производственная практика - 720часов;

Итоговая аттестация по производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта.

В четвертом разделе "Условия реализации программы производственной практики" дана характеристика режима работы обучающихся – в одну смену в соответствии с режимом, действующим на предприятии.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики представлены в пятом разделе с уточнением их показателей, форм и методов.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Аннотация**

Составлена на программу государственной итоговой аттестации (далее – Программа ГИА). Программа ГИА являются частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА представлена паспортом программы ГИА и включает следующие разделы:

Пояснительная записка

1. Общие положения

2. Условия проведения ГИА

3. Подготовка к проведению ГИА

4. Перечень документов к проведению ГИА

5. Условия подготовки и процедура проведения ГИА

6. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

7. Дополнительные сроки проведения ГИА

8. Условия подачи и порядка рассмотрения апелляций ограниченным возможностями здоровья

9. Критерии оценки ВКР в виде демонстрационного экзамена

Приложение 1 Техническое задание на выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена по стандарту Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Приложение 2 Техническое задание для демонстрационного экзамена Приложение 3

 Инструкции по охране труда и технике безопасности