

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ  
ДИСЦИПЛИН/ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**  
**Программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)**  
**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.01) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на первом и втором курсе в первом, втором и третьем семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* направлен на формирование элементов следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	–соблюдать санитарно-эпидемиологические	–основные понятия и термины микробиологии;

<p>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>	<p>требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>– определять источники микробиологического загрязнения;</p> <p>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</p> <hr/> <p>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <hr/> <p>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>– загрязнения</p> <hr/> <p>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>– основные группы микроорганизмов,</p> <p>– микробиология основных пищевых продуктов;</p> <p>– правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p> <p>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,</p>	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</p>

<p>ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>–суточный расход энергии;</p> <p>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>–методики составления рационов питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники</p>

	<p>её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной</p>

	<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	(текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов: 68 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 68 часов (в том числе 18 часов практических занятий)

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

#### *Введение*

#### *Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве*

*Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве*

*Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления*

#### *Раздел 2 Основы физиологии питания*

*Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания*

*Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи*

*Тема 2.3 Обмен веществ и энергии*

*Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения*

#### *Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве*

*Тема 3.1 Личная и производственная гигиена*

*Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям*

*Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов*

## **ОП.02. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.02) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на первом и втором курсе в первом, втором и третьем семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, утвержденногo приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-159 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров* направлен на формирование элементов следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей <u>профессии</u> , стремиться к саморазвитию и повышению <u>квалификации</u>
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки

ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики <u>дефектов</u> , выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения <u>дефектов</u> продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10 .	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и <u>маркировке товаров</u> , условиям и срокам их хранения и транспортирования

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

<p><b>иметь практический опыт</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами.</li> </ul>
---------------------------------------	--

<p><b>уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</li> <li>• использовать лабораторные методы для устранения дефектов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами</li> <li>• определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>• использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться нормативными документами.</li> </ul>
<p><b>знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ.</li> <li>• классификацию продовольственных товаров.</li> <li>• виды стандартов и нормативных документов.</li> <li>• химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</li> </ul>

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 78 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов (в том числе 18 часов практических занятий)

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

#### **Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров**

Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.

Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки.

Тема 1.3. Плодоовощные продукты.

Тема 1.4. Молочные продукты.

Тема 1.5. Рыбные продукты.

Тема 1.6. Мясные продукты.

Тема 1.7. Яйца и яичные продукты.

Тема 1.8. Вкусовые продукты.

Тема 1.9. Кондитерские товары.

Тема 1.10. Пищевые жиры.

Тема 1.11. Пищевые концентраты.

## **ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.03) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на первом и втором курсе в первом, втором и третьем семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места* направлен на формирование элементов следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,

ОК 2.	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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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, кролик.
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.
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 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации салатов 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.
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.
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 результате освоения** дисциплины студент должен:

<i>иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий</li> </ul>
<i>уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать технику безопасности и санитарные нормы</li> <li>• обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>• производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>• проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> <li>• соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий</li> </ul>
<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеристики основных типов организации общественного питания;</li> <li>• принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>• учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>• устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;</li> <li>• виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</li> <li>• виды технологического оборудования,</li> </ul>

	<p>используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• специфику производственной деятельности организации</li> <li>• правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации</li> <li>• технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем</li> </ul>
--	---

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 68 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов (в том числе 18 часов практических занятий)

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

#### **Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания**

**Тема 1.1.** Характеристика основных организаций общественного питания

**Тема 1.2.** Организация снабжения

**Тема 1.3.** Организация производства предприятий общественного питания

**Тема 1.4.** Организация обслуживания посетителей

#### **Раздел 2. Учет и калькуляция**

**Тема 2.1.** Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания

**Тема 2.2.** Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

**Тема 2.3.** Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе

#### **Раздел 3. Оборудование предприятий общественного питания**

**Тема 3.1.** Общие сведения о машинах

**Тема 3.2.** Механическое оборудование

**Тема 3.3.** Тепловое оборудование

**Тема 3.4.** Холодильное оборудование

## **ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.04) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на третьем и четвертом курсах в пятом, шестом семестрах.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукцию;
- Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- Защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- Принципы рыночной экономики;

- Организационно - правовые формы организаций;
- Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения;
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности* направлен на формирование элементов, следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В части освоения профессионального вида деятельности "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.

В части освоения профессионального вида деятельности "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 части освоения профессионального вида деятельности "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.

В части освоения профессионального вида деятельности "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 части освоения профессионального вида деятельности "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.

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 74 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часа (в том числе 18 часов практических занятий).

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

Введение

**Раздел 1.** Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1. Принципы рыночной экономики

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

**Раздел 2.** Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

## **ОП.05 ОХРАНА ТРУДА**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.05 Охрана труда* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является

общефессиональной (ОП.05) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на третьем курсе в пятом, шестом семестрах.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 и запросами регионального рынка труда к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

## **1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- Организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности при выполнении арматурных работ
- Организовывать рабочее место с учетом требованием безопасности при выполнении бетонных работ
- Организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности при выполнении сварочных работ
- Пользоваться средствами индивидуальной и групповой защиты;
- Использовать экипировку и противопожарную технику;

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- правовые и организационные основы труда на предприятии,
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;
- индивидуальные средства защиты

- правила техники безопасности при выполнении: арматурных работ, бетонных работ, каменных работ, сварочных работ.

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.05 Охрана труда* направлен на формирование элементов следующих *общих компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В части освоения профессионального вида деятельности "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.

В части освоения профессионального вида деятельности "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 части освоения профессионального вида деятельности: "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.

В части освоения профессионального вида деятельности: "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 части освоения профессионального вида деятельности: "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.

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 50 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов (в том числе 12 часов практических занятий).

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

Введение.

**Раздел 1.** Нормативно - правовая база охраны труда.

**Раздел 2.** Условия труда на предприятиях общественного питания.

**Раздел.3.** Электробезопасность и пожарная безопасность.

## **ОП.06.ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.06.Основы калькуляции и учета* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.06) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на третьем курсе в пятом и шестом семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, утвержденногo приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.06. Основы калькуляции и учета* направлен на формирование элементов следующих *общих и*

*профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09Повар, кондитер, в том числе:

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>-составлять товарный отчет за день;</li> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</li> <li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>-участвовать в проведении</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li> <li>- задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> </ul>

	<p>инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее</p>
--	--	--

		<p>документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или</p>

	<p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	поиска	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в</p>

		<p>профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 85 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 85 часов (в том числе 15 часов практических занятий).

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 2. Ценообразование в общественном питании.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.

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

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

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

## **ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью профессиональной образовательной среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.07) и относится к общепрофессиональному циклу (ОП.00); изучается на 3 и 4 курсе в пятом и шестом, седьмом семестрах.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате изучения дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а так же должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила 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;

## **уметь:**

### *Общие умения*

- 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;

### *Диалогическая речь*

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

### *Монологическая речь*

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;

- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

### *Письменная речь*

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

### *Аудирование*

#### понимать:

- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

### *Чтение*

- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

- Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.
- Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
- Определение этапов решения задачи.
- Определение потребности в информации

- Осуществление эффективного поиска.
- Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий
- Оценка рисков на каждом шагу
- Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- Составить план действия,
- Определить необходимые ресурсы;
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план;
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- Методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- Структура плана для решения задач
- Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

## ОК 2

- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

- Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач
- Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.
- Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
- Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
- Определять задачи поиска информации
- Определять необходимые источники информации
- Планировать процесс поиска
- Структурировать получаемую информацию
- Выделять наиболее значимое в перечне информации
- Оценивать практическую значимость результатов поиска
- Оформлять результаты поиска
- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- Приемы структурирования информации
- Формат оформления результатов поиска информации

### ОК 3

- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)
- Применение современной научной профессиональной терминологии
- Определение траектории профессионального развития и самообразования
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации
- Современная научная и профессиональная терминология

- Возможные траектории профессионального развития и самообразования

#### ОК 4

- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач
- Планирование профессиональной деятельности
- Организовывать работу коллектива и команды
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- Психология коллектива
- Психология личности
- Основы проектной деятельности

#### ОК 5

- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке
- Проявление толерантности в рабочем коллективе
- Излагать свои мысли на государственном языке
- Оформлять документы
- Особенности социального и культурного контекста
- Правила оформления документов.

#### ОК 9

- Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- Использовать современное программное обеспечение
- Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи.

## ОК 10

- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.
- Ведение общения на профессиональные темы
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 75 час. (в том числе 63 час. практических занятий).

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.

Тема 3. Составление меню. Названия блюд.

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.

Тема 8. Организация работы официанта и бармена.

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.

## **ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 *Безопасность жизнедеятельности* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.08) и относится к общепрофессиональному циклу (ОП.00); изучается на третьем курсе в пятом, шестом и седьмом семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной 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 уровней опасности различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

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 серьёзной 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;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.08 Безопасность жизнедеятельности* направлен на формирование элементов следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.02 Повар, кондитер, в том числе:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 53 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 53 час. (в том числе 16 час. практических занятий).

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

#### **Раздел 1. Основы комплексной безопасности**

Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни.

Тема 1.2. Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.3. Организационные основы борьбы с терроризмом и наркобизнесом в РФ.

#### **Раздел 2. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи.**

Тема 2.1. Помощь при неотложных состояниях.

Тема 2.2. Особенности военной службы.

#### **Раздел 3. Основы военной службы.**

Тема 3.1. Военнослужащий – вооружённый защитник Отечества. Честь и достоинство воина Вооружённых сил Российской Федерации.

Тема 3.2. Размещение и быт военнослужащих  
Тема 3.3. Суточный наряд, обязанности лиц суточного наряда.

Тема 3.4. Организация караульной службы.

Тема 3.5. Строевая подготовка.

Тема 3.6. Автомат Калашникова

Тема 3.7. Тактическая подготовка.

## **ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на третьем и четвертом курсе в первом и втором семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.09 Физическая культура* направлен на формирование элементов следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.02 Повар, кондитер, в том числе:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 55 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 час. (в том числе 52 час. практических занятий).

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

#### ***Раздел 1. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФК)***

Тема №1 Спортивные игры баскетбол

Тема №2 Гимнастика

Тема №3 Легкая атлетика

## **ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.10 Организация предприятий общественного питания* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар,

кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.02) и относится к профессиональному циклу (П.00); изучается на третьем и четвертом курсе в шестом, седьмом и восьмом семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-159 к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускника.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Процесс изучения учебной дисциплины *ОП.10 Организация предприятий общественного питания* направлен на формирование элементов следующих *общих и профессиональных компетенций* в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе:

<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
ПК 1.	осознавать социальную значимость своей будущей <u>профессии</u> , стремиться к саморазвитию и повышению <u>квалификации</u>
ПК 2	осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование
ПК 3	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки
ПК 4	составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров
ПК 4	применять стандарты организации в практике на предприятиях ОП
ПК 5	определять показатели ассортимента и качества товаров
ПК 6	использовать методы идентификации, оценки качества и

	безопасности товаров для диагностики <u>дефектов</u> , выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
ПК 7	выявлять причины возникновения <u>дефектов</u> продукции и товарных потерь
ПК 8	оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК 9.	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству
ПК 10.	оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров
ПК 11.	знание требования к упаковке и <u>маркировке товаров</u> , условиям и срокам их хранения и транспортирования
<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных

	ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

<b>иметь практический опыт</b>	организации предприятия общественного питания в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий
<b>уметь</b>	организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.
<b>знать</b>	основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы, средства обслуживания; - виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; - правила составления и оформления меню, карты

	<p>вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</p> <p>- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</p> <p>- порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.</p>
--	--

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки студентов 69 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе 10 часов практических и лабораторных занятий.

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

### **1.4 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

**Раздел 1.** Введение. Общая характеристика процесса обслуживания.

Тема 1. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.

Тема 2. Подготовка к обслуживанию потребителей. Характеристика торговых помещений.

Тема 3. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.

Тема 4. Банкеты и приемы.

**Раздел 2.** Специальные виды обслуживания.

Тема 1. Специальные формы услуг.

Тема 2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.

Тема 3. Организация социального питания.

Тема 4. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP обслуживание).

Тема 5. Организация труда обслуживающего персонала.

## **ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина является общепрофессиональной (ОП.07) и относится к общепрофессиональному циклу (ОП.00); изучается на третьем и четвертом курсах в шестом и седьмом семестрах.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1569.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

- функции денег в повседневной жизни, основы управления личными финансами;
- основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности, различия между работой по найму и samozанятостью;
- основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы;
- условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере;
- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;
- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы и требования по обязательному раскрытию информации;
- основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- управлять личными финансами, составлять личный бюджет;
- распределять личные доходы между сбережениями и расходами;

- обосновывать выбор конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера;
- выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов;
- применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса;
- рассчитывать отдельные виды налогов с физических лиц;
- распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачёта.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:**

Тема 1. Домашняя бухгалтерия

Тема 2. Личный финансовый план

Тема 3. Банки и банковские депозиты

Тема 4. Кредитная система РФ

Тема 5. Кредит как часть личного финансового плана

Тема 6. Банковские операции для физических лиц

Тема 7. Формы дистанционного банковского обслуживания

Тема 8. Страхование как способ сокращения финансовых потерь

Тема 9. Сущность и необходимость инвестиций

Тема 10. Фондовый и валютный рынки

Тема 11. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости

Тема 12. Налогообложение физических лиц

Тема 13. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке

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

**1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* – является частью образовательной программы

среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности: *Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* и соответствующих 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, 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.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников.

Профессиональный модуль *ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента* изучается на первом и втором курсах в течение трех семестров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выполнения заключительных работ по обслуживанию клиентов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### 1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Всего 380 часов, в том числе:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа, в т.ч. лабораторных и практических работ – 15 часов.
- 2) учебной и производственной практики – 288 часов, включая:
  - учебной практики - 144 часа
  - производственной практики – 144 часа
- 3) промежуточная аттестация - 18 часов.

Промежуточная аттестация по ПМ. 01.: дифференцированный зачёт комплексный; зачет по учебной практике; дифференцированный зачёт по практике производственной; экзамен по ПМ (квалификационный).

### 1.4 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	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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

### **1.5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

### **ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

#### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* – является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения

вида профессиональной деятельности: *Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующих 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 их 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.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников.

Профессиональный модуль *ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* изучается на втором курсе в течение двух семестров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего 453 – часа, в том числе:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;
- 2) учебной и производственной практики – 324 часа, включая:
  - учебной практики - 180 часа
  - производственной практики – 144 часа.
- 3) промежуточная аттестация – 18 часов.

Промежуточная аттестация по ПМ. 02.: дифференцированный зачёт комплексный; зачет по учебной практике; дифференцированный зачёт по практике производственной; экзамен по ПМ (квалификационный).

## 1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## **1.5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

### **ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

#### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников.

Профессиональный модуль *ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* изучается на третьем курсе в течение двух семестров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего 453 – часов, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;

2) учебной и производственной практики – 324 часа, включая:

– учебной практики - 180 часов

– производственной практики – 144 часа

3) промежуточная аттестация – 18 часов

Промежуточная аттестация по ПМ. 03.: дифференцированный зачёт комплексный; зачет по учебной практике; дифференцированный зачёт по практике производственной; экзамен по ПМ (квалификационный).

### **1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 1.5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

### **ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

#### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии

43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников.

Профессиональный модуль *ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* изучается на третьем и четвертом курсе в течение трех семестров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

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

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего 495 – часов, в том числе:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающегося – 189 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 189 часов;
- 2) учебной и производственной практики – 288 часов, включая:
  - учебной практики - 144 часа
  - производственной практики – 144 часа
- 3) промежуточная аттестация – 18 часов.

Промежуточная аттестация по ПМ. 04.: дифференцированный зачёт комплексный; зачет по учебной практике; дифференцированный зачёт по практике производственной; экзамен по ПМ (квалификационный).

### **1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
------------	---------------------------------------

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих, десертов разнообразного ассортимента

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

## **ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников.

Профессиональный модуль *ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* изучается на третьем и четвертом курсе в течение трех семестров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего 430 – часов, в том числе:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;
- 2) учебной и производственной практики – 252 часа, включая:
  - учебной практики - 144 часа
  - производственной практики – 108 часов
- 3) промежуточная аттестация – 18 часов

Промежуточная аттестация по ПМ. 05.: дифференцированный зачёт комплексный; зачет по учебной практике; дифференцированный зачёт по практике производственной; экзамен по ПМ (квалификационный).

#### 1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### **1.5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

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

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

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

### **ПМ.06 ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

#### **1.1 Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.06 Поварское дело* - является частью образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения вида профессиональной деятельности: *Поварское дело* и соответствующих 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, 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.

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 их 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.

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.

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.

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.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №-1569 к

содержанию профессионального модуля и запросами работодателей регионального рынка труда к уровню профессиональной подготовки выпускников.

Профессиональный модуль *ПМ.06 Поварское дело* изучается на четвертом курсе в течение двух семестров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки по вышеуказанной профессии).

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

### **уметь:**

- выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;
- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления;
- применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;
- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;
- тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определенных температурах, варить, припускать;
- убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами;
- убедиться в правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения;
- соблюдать правила техники безопасности
- уметь использовать инструменты, подходящие для продукта;
- уметь пользоваться специальными инструментами;

- уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты;
- правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд;
- утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения;
- заботиться о своем внешнем виде;
- составлять тайминг для реализации меню.

**знать:**

- основные требования и условия проведения демонстрационного экзамена;
- правила организации рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- технологии приготовлению блюд и кулинарных изделий;
- правила подбора оборудования, инвентаря и инструментов и безопасного их использования;
- правила хранения продуктов и готовой кулинарной продукции;

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего 461 – час, в том числе:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающегося – 461 час, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 155 часов;
- 2) учебной и производственной практики – 144 часа, включая:
  - учебной практики - 144 часа
- 3) промежуточная аттестация – 18 часов

Промежуточная аттестация по ПМ. 05.: дифференцированный зачёт комплексный; зачет по учебной практике; экзамен по ПМ (квалификационный).

**1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля *ПМ.06 Поварское дело* является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих
-----	--------------------

	<b>компетенций</b>
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### **1.5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

МДК.06.01 Поварское дело (с учетом требований компетенций WorldSkills)

УП.06 Учебная практика