Аннотации к рабочим программам

ОУД.01 Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

-совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; -формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций(языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

-совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; -дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 163 часа;

ОУД. 02 Литература

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

-освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретиколитературных понятий; формирование общего представления об историколитературном процессе; -совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой

информации, в том числе в сети Интернета.
Объем образовательной нагрузки 211 часа;

ОУД. 03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Английский язык» входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Объём образовательной нагрузки 210 час;

ОУД. 04 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечения сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечения сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечения сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечения сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 210 часов,

ОУД. 05 История

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл.
Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:
- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.
Объём образовательной нагрузки 171 час;

ОУД. 06 Физическая культура

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.
Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.
Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:
Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:
- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурнооздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

210 час

Объем образовательной нагрузки

ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины Содержание программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы - совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

-снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

-формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 72 часа;

ОУД.08 Астрономия

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащихпо профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

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

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

-освоение знаний о фундаментальных астрономических законах и принципах, лежащих в основе современной картины мира; наиболее важных открытиях в области астрономии, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

-овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных явлений, оценивать достоверность естественнонаучной информации;

-развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; -воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений астрономии на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

-использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны

окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
Объём образовательной нагрузки 36 часа;

ОУД.09 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл.
Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационнокоммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
Объем образовательной нагрузки 153 часов;

ОУД.10 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебнаядисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл.
Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности - природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, опыта познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, навыков сотрудничества, навыков безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 228 часов;

ОУД.11 Биология

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Биология» входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Биология » направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения

мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
Объём образовательной нагрузки 104 часа;

УОД.12 Обществознание (вкл. экономику и право)

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер с учетом программы общеобразовательной учебной дисциплины
Обществознание для профессиональных образовательных организаций 2015 года.
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Обществознание» входит в общеобразовательный цикл.
Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:
- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политикоправовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно-полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.
Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
Объем образовательной нагрузки 191 час

УОД.13 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
учебная дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл.
Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «Физика» направлено на достижение
следующих целей:
- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира;
наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и

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

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 118 часов;

ОУД.14 География

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы интернет, для правильной оценки важнейших социальноэкономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 72 часа;

ОУД. 15 Конструктор карьеры

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих служащих **43.01.09 Повар, кондитер,** входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм .Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:дисциплина является дополнительной дисциплиной и входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать аргументированную оценку степени востребованности своей профессии или специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем;
- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ситуацию на рынке труда;
- технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда;
- понятия «профессиональная компетентность», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»;
- источники информации о работе и их особенности;
- продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства;
- понятие «профессиональной карьеры», основные этапы карьеры;
- типы и виды профессиональных карьер;

понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; -основы правового регулирования отношений работодателя и работника

Объем образовательной нагрузки 34 часа;

ОУД.17 Основы финансовой грамотности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего

профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих служащих 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

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

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение принципов финансового планирования, включая планирование накоплений и инвестирования, и управления личными финансами;
- овладение основными инструментами накопления, инвестирования, кредитные продукты банков и микрофинансовых организаций, их особенности, сопутствующие риски и способы управления ими;
- освоение юридических прав потребителя финансовых услуг и способов их защиты.

количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 42 часа;

ОУД.18 Учебно-исследовательское проектирование

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является дополнительной дисциплиной и входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- методику выполнения исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);

-этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;

- технику эксперимента и обработку его результатов;
- способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;

-методы научного познания;

- общую структуру и научный аппарат исследовательской работы;
- способы представления результатов исследовательской работы;

-основные критерии оценки исследовательской работы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач; -определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;

-анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов; -формулировать выводы и делать обобщения;

-работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: Объем образовательной нагрузки 34 часов;

Домашняя самостоятельная работа 17 часов.

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

Программа учебной дисциплины является частью основнойобразовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей

43.0. 00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательнойпрограммы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственныхтоваров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Объем образовательной нагрузки 36 часов Домашняя самостоятельная работа 7 часов

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Программа учебной дисциплины является частью основнойобразовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей

43.0. 00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательнойпрограммы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям,входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственныхтоваров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетомтребований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых;
- методы контроля качества, безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI. Объем образовательной нагрузки 72 часа

Домашняя самостоятельная работа 14 часов

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей

43.0. 00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по егоназначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципыдействия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания;
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципыдействия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО WSR/WSI;

-правила электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями ТО

WSR/WSI.
Объем образовательной нагрузки 60 часов
Домашняя самостоятельная работа 11 часов

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Калькуляция и учет.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
-принципы рыночной экономики;
-организационно-правовые формы организаций;
-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации;
-понятие, виды предпринимательства;
-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда;
-механизм формирования заработной платы;
-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Объем образовательной нагрузки 36 часов
Домашняя самостоятельная работа 7 часов **ОП.05**

Основы калькуляции и учета

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар,кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой иреализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
-составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизациипри расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-принимать и оформлять безналичные платежи;
-составлять отчеты по платежам.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
-виды учета, требования, предъявляемые к учету;
-задачи бухгалтерского учета;
-предмет и метод бухгалтерского учета;
-элементы бухгалтерского учета;
-принципы и формы организации бухгалтерского учета -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
-права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
-понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядокопределения розничных цен на продукцию собственного производства;
- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальныхценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материальноответственными лицами,
- реализованных и отпущенных товаров;
-методику осуществления контроля за товарными запасами;
-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление,
- отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
-правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

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

Объем образовательной нагрузки 32 часа Домашняя самостоятельная работа 6 часов

ОП.06 Охрана труда

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям,входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03.Техническое оснащение и организацияpабочего места, ОП.08 Безопасностьжизнедеятельности.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Объем образовательной нагрузки 36 часов

Самостоятельная учебная работа 7 часов

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные 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; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, thatiswhy.
- 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.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образованиеи употреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголовв Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же 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;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность,

целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- составление плана действий;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать:
- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;
- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;
- 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Объем образовательной нагрузки 36 часов Домашняя самостоятельная работа 7 часов

ОП.08Безопасность жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основе региональной программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности для образовательных учреждений, реализующих основные профессиональные образовательные программы по профессиям начального профессионального образования .

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу профессии, с дисциплинами ОП03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП06 Охрана труда

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины: вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: -разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

-прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

-принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

-выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

-своевременного оказания доврачебной помощи.

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

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их

последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- оказывать первую помощь пострадавшим

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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;
- меры пожарной безопасности

Объем образовательной нагрузки 36 час; Домашняя самостоятельная работа 7 часов

ОП.09 Физическая культура

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессионального цикла и обязательной части циклов и раздела «Физическая культура».

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 99 часов Самостоятельная учебная работа 19 часов.

ОП.10 Кухни народов мира

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате

освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- проверять органолептическим способом годность необходимого сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд кухонь народов мира;
- обрабатывать различными методами сырье для приготовления блюд кухонь народов мирав соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI;
- подбирать ассортимент блюд с учетом особенностей национальной кухни, традицийв соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира;
- технологию обработки различных видов сырья;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд кухонь народов мирав соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд кухонь народов мира, температуру подачи;
- особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежьяв соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ; Объем образовательной нагрузки 62 часа; Домашняя самостоятельная работа 12 часов

ОП.11 Блюда национальной кухни

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- Определять качество органолептическим способом годность необходимого сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- обрабатывать различными методами сырье для приготовления блюд региональной, национальной кухни нашей страны;
- подбирать ассортимент блюд с учетом особенностей региональной, национальной кухни, традиций;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технологию обработки различных видов сырья;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд региональной,

национальной кухни нашей страны;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд региональной, национальной кухни нашей страны, температуру подачи;
- особенности национальной,региональной кухни народов нашей страны в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI ; В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- производить первичную обработку, нарезку и формовку различных видов сырья для приготовления блюдрегиональной, национальной кухни нашей страны;
- готовить и оформлять основные и простые блюдарегиональной, национальной кухни нашей страныв соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиям ТО WSR/WSI.

Объем образовательной нагрузки 72 часа

Домашняя самостоятельная работа 14 часов

ОП.12 Рисование и лепка

Объем образовательной нагрузки 72 часа

Домашняя самостоятельная работа 14 часов

ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО43.01.09 по профессии тПовар, кондитер

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций повсемпрофессиональным модулям, входящим в специальность.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

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

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности Объем образовательной нагрузки 36 часов Домашняя самостоятельная работа 7 часов

ОП.14 Психология и этика в профессиональной деятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.
Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связьсо всеми учебными дисциплинами и профессиональными модулями.
Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; психологически грамотно строить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения.
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;

Объем образовательной нагрузки 54 часа
Самостоятельная учебная работа 10 часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер
Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

2.1. Структура профессионального модуля

Кодыпрофессиональныхкомпетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				*Практика*	
		Объем образовательной нагрузки (час.)	**Нагрузка во взаимодействии с преподавателем**			**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Самостоятельная учебная работа	**Теоретическое обучение,** часов	**ЛПЗ по МДК**		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 1.1. 1.4. ОК	**Раздел модуля 1**. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**32**	**6**	**8**	**18**		
ПК 1.1. 1.4.	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**104**	**20**	**44**	**40**		
ПК 1.1. 1.4.	*Учебная и производственная практика*	**324**				**108**	**216**
	Всего:	***460***	***10***	***54***	***58***	***108***	***216***

Практика

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО
43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

. Тематический план программы учебной и производственной практики

профессионального модуля

Коды профессиональныхкомпетенций	Наименования разделов программы учебной и производственной практики профессионального модуля	Практика	
		Учебная часов	**Производственная** часов
	2	**3**	**4**
ПК 1.1. 1.4.	**Раздел модуля 1**. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**36**	
ПК 1.1. 1.4.	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**72**	
	Производственная практика, часов		**216**
	Всего	**108**	**216**

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО
43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 креализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку **креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,**

2.1. Структура профессионального модуля

Кодыпрофессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Учебная нагрузка обучающихся (час.)**		***Практика***	
		Объем образ	**Нагрузка во взаимодействии с преподавателем**	**Учебная, часов**	***Производственная,***
			Сам Теорет ЛПЗ		

домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

		льной нагрузки, (час.)	**остоятельная учебная работа**	**ическое обучение,** часов	**по МДК**		*часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**8**	**9**
ПК 2.1. 2.8 ОК	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**32**	**6**	**10**	**16**		
ПК 2.1., 2.2., 2.3.	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**31**	**4**	**9**	**18**		
ПК 2.1., 2.2., 2.4.	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**16**	**6**	**8**	**2**		
ПК 2.1, 2.2., 2.4., 2.5.	**Раздел модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	**31**	**6**	**9**	**16**		

	изделий разнообразного ассортимента						
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.6.	**Раздел модуля 5.** Приготовление и подготовка креализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**21**	**4**	**9**	**8**		
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.4., 2.7.	**Раздел модуля 6.** Приготовление и подготовка креализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**30**	**6**	**10**	**14**		
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.4., 2.8.	**Раздел модуля 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика разнообразного ассортимента	**35**	**6**	**13**	**16**		
ПК 2.1. 2.8.	*Учебная и производственная практика*	**576**				**252**	**324**
	Всего:	***772***	***38***	***68***	***90***	***252***	***324***

Практика

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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.

2.1. Тематический план программы учебной и производственной

Коды профессиональныхкомпетенций	Наименования разделов программы учебной и производственной практики профессионального модуля	Практика	
		Учебная часов	Производственная часов
	2	3	4
ПК 2.1.-	Раздел модуля 1. Организация		

практики профессионального модуля _____

2.8.	процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1., 2.2., 2.3.	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	**42**	
ПК 2.1., 2.2., 2.4.	**Раздел модуля 3**. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	**30**	
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.5.	**Раздел модуля 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделийразноо бразного ассортимента	**48**	
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.6.	**Раздел модуля 5.** Приготовление и подготовка к реализации	**48**	

	блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.4., 2.7.	**Раздел модуля 6**. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**30**	
ПК 2.1., 2.2., 2.4., 2.4., 2.8.	**Раздел модуля 7.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	**54**	
ПК 5.1. 5.5.	**Производственная практика, часов**		**324**
	Всего	**252**	**324**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО
43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности:Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаи соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

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

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации салатов разнообразного ассортимента;

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

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

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

2.1. Структура профессионального модуля

Кодыпрофессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Учебная нагрузка обучающихся (час.)**					***Практика***	
		Объем образовательной нагрузки (час.)	**Нагрузка взаимодействии с преподавателем**				**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Самостоятельная учебная работа	**Теоретическое обучение** часов	**ЛПЗ по МДК**	**Консультации**		

ассортимента.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. 3.6. ОК	**Раздел модуля 1**. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента	**32**	**6**	**16**	**10**			
ПК 3.1., 3.2.	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	**123**	**24**	**47**	**52**			
ПК 3.1. 3.6.	*Учебная и производственная практика*	**288**					**108**	**180**
	Всего:	***443***	***12***	***67***	***62***	***14***	***108***	***180***

Практика

ПМ.03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности:Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаи соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

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

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации салатов разнообразного ассортимента;

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

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

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

2.1. Тематический план программы учебной и производственной практики профессионального модуля

Коды профессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов программы учебной и производственной практики профессионального модуля**	**Практика**	
		Учебная часов	**Производственная** часов
	2	**3**	**4**
ПК 3.1. 3.6.	**Раздел модуля 1**. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1. 3.6.	**Раздел модуля 2** Приготовление и подготовка к реализации	**108**	

	бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
	Производственная практика, часов		**180**
	Всего	**108**	**180**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО
43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности:Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаи соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Кодыпрофессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Учебная нагрузка обучающихся (час.)**				***Практика***	
		Объем образовательной нагрузки, (час.)	**Нагрузка во взаимодействии с преподавателем**			**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенна практ*
			Самостоятельная учебная работа	**Теоретическое обучение** часов	**ЛПЗ по МДК**		

							ика)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК 4.1. 4.6. ОК	**Раздел модуля 1**. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**32**	**6**	**18**	**8**		
ПК 4.2. 4.2. ОК	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**48**	**8**	**20**	**20**		
ПК 4.4. 4.4. ОК	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитковразнообразног о ассортимента	**27**	**7**	**10**	**10**		
ПК 4.1. 4.6.	*Учебная и производственная практика*	**252**				**108**	**144**
	Всего:	***359***	***21***	***48***	***38***	***108***	***144***

Практика

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности:Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента **Тематический план программы учебной и производственной практики**

1профессионального модуля

Коды профессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов программы учебной и производственной практики профессионального модуля**	**Практика**	
		Учебная часов	**Производственная** часов
	2	**3**	**4**
ПК 4.1. 4.6.	**Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1.,4.2.	**Раздел модуля 2.** Приготовление	**66**	

4.3.	и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПК 4.1.,4.4. 4.5.	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	**42**	
	Производственная практика, часов		**144**
	Всего	**108**	**144**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО
43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.**

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.Структура профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий азного ассортимента _____

Кодыпрофессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Учебная нагрузка обучающихся (час.)**				***Практика***	
		Объем образовательной нагрузки (час.)	**Нагрузка во взаимодействии с преподавателем**			**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика*
			Самостоятельная учебная работа	**Теоретическое обучение** часов	**ЛПЗ по МДК**		
1						**8**	
ПК 5.1. 5.5. ОК	**Раздел модуля 1** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий _____	**32**		**16**	**10**		
ПК	**Раздел модуля 2.**						

5.1., 5.2.	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**28**	**7**	**13**	**8**			
ПК 5.1., 5.1., 5.3.	**Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**32**	**6**	**8**	**18**			
ПК 5.1., 5.4.	**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**51**	**8**	**7**	**36**			
ПК 5.1, 5.5	**Раздел модуля 5** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**38**	**8**	**12**	**18**			
ПК 5.1. 5.5.	*Учебная и производственная практика*	**576**					**216**	**360**
	Всего:	***757***	***35***	***56***	***90***	***14***	***216***	***360***

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

ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 **Тематический план программы учебной и производственной практики профессионального модуля**

Коды профессиональныхкомпетенций	**Наименования разделов программы учебной и производственной практики профессионального модуля**	**Практика**	
		Учебная часов	**Производственная** часов
	2	**3**	**4**
ПК 5.1. 5.5.	**Раздел модуля 1** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к		

	реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий		
ПК 5.1., 5.2.	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикате в для хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	**54**	
ПК 5.1., 5.1., 5.3.	**Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**54**	
ПК 5.1, 5.4.	**Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**54**	
ПК 5.1., 5.5.	**Раздел модуля 5** Изготовление, творческое	**54**	

	оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
ПК 5.1. 5.5.	**Производственная практика, часов**		**360**
	Всего	**216**	**360**