**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

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

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в основную профессиональную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК,**  **ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами  (ХАССП);  оформлять учетно-отчетную  документацию по расходу и хра-  нению продуктов;  осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | - 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. |
|  |
|  |
|  |
| ОК 01 | - 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.  - Определять необходимые ресурсы.  - Владеть актуальными методами работы в профессиональной  и смежных сферах.  - Реализовать составленный  план.  - Оценивать результат и по-  следствия своих действий (самостоятельно или с помощью на ставника). | - 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 за-  дач.  - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 02 | 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 ин-  формации  Формат оформления результатов  поиска информации |
|  |
|  |
| ОК 03 | Определять актуальность  нормативно-правовой документа-  ции 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 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | - Психология коллектива  - Психология личности  - Основы проектной деятельности |
|  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | - Особенности социального и культурного контекста  - Правила оформления документов. |
|  |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей  профессии  -Презентовать структуру  профессиональной деятельности  по профессии | - Сущность гражданско-  патриотической позиции  - Общечеловеческие ценности  - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологи-  ческой безопасности  - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по  профессии | - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной  деятельности  - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  - Пути обеспечения ресурсосбережения  . |
|  |
| ОК 09 | Применять средства инфор-  мационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное  программное обеспечение | - Современные средства и устройства информатизации  - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 10 | 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 со-  общения 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 рабочей программы учебной дисциплины:**  Объем образовательной программы 68 часов  в т.ч.  - теоретическое обучение 56 часов  - лабораторные и практические занятия 12 часов  **Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета  **Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**  Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве  Раздел 2. Основы физиологии питания  Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве  В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения. | | |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

**1.1. 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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | - Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  - оценивать условия и организовывать хранение  продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами  (ХАССП);  - оформлять учетно-отчетную  документацию по расходу и хранению продуктов;  - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | - 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. |
|  |
|  |
| ОК 01 | 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.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной  и смежных сферах.  Реализовать составленный  план.  Оценивать результат и по-  следствия своих действий (самостоятельно или с помощью на ставника). | 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 за-  дач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 02 | 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 ин-  формации  Формат оформления результатов  поиска информации |
|  |
|  |
| ОК 03 | Определять актуальность  нормативно-правовой документа-  ции 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 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
|  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | - Особенности социального и культурного контекста  - Правила оформления документов. |
|  |
| ОК 06 | Описывать значимость своей  профессии  Презентовать структуру  профессиональной деятельности  по профессии | - Сущность гражданско-  патриотической позиции  - Общечеловеческие ценности  - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологи-  ческой безопасности  - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по  профессии | - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной  деятельности  - Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  - Пути обеспечения ресурсосбережения. |
|  |
| ОК 09 | - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  - Использовать современное  программное обеспечение | - Современные средства и устройства информатизации  - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 10 | 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 со-  общения 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 рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 68 часов

в т.ч.

- теоретическое обучение 50 часов

- лабораторные и практические занятия 18 часов

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие темы:**

*Тема 1.* Химический состав пищевых продуктов

*Тема 2.* Классификация продовольственных товаров

*Тема 3.* Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их

переработки

*Тема 4* Товароведная характеристика зерновых товаров

*Тема 5.* Товароведная характеристика молочных товаров

*Тема 6* Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

*Тема 7.* Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

*Тема 8.* Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

*Тема 9.* Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |  |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | - организовывать рабочее место  для обработки сырья, приготов-  ления полуфабрикатов, готовой  продукции, ее отпуска в соответ-  ствии с правилами техники  безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  - подготавливать к работе, использовать технологическое  оборудование по его назначению  с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, - правильно ориентироваться в экстренной ситуации | - классификацию, основные технические характеристики, назначение,  - принципы действия, особенности  устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  - принципы организации обработки  сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  - правила выбора технологического  оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  - правила электробезопасности, пожарной безопасности;  - правила охраны труда в организациях питания |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК 01 | -Распознавать задачу и/или пробле-  му в профессиональном и/или соци-  альном контексте.  -Анализировать задачу и/или про-  блему и выделять её составные час-  ти.  -Правильно выявлять и эффективно  искать информацию, необходимую  для решения задачи и/или пробле-  мы.  -Составить план действия.  -Определять необходимые ресурсы.  -Владеть актуальными методами ра-  боты в профессиональной и смеж-  ных сферах. | -Актуальный профессиональный и соци-  альный контекст, в котором приходится  работать и жить.  -Основные источники информации и ре-  сурсы для решения задач и проблем в  профессиональном и/или социальном  контексте.  -Алгоритмы выполнения работ в про-  фессиональной и смежных областях.  -Методы работы в профессиональной и  смежных сферах.  -Структура плана для решения задач.  -Порядок оценки результатов решения  задач профессиональной деятельности |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | - Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия  своих действий (самостоятельно  или с помощью наставника). |  |
| ОК 02 | -Определять задачи поиска информации  -Определять необходимые источники информации  -Планировать процесс поиска  -Структурировать получаемую ин-  формацию  -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 03 | -Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  -Выстраивать траектории профес-  сионального и личностного развития | -Содержание актуальной нормативно-  правовой документации  -Современная научная и профессиональ-  ная терминология  -Возможные траектории профессиональ-  ного развития и самообразования |
|  |
| ОК 04 |  |  |
| -Организовывать работу коллектива  и команды  -Взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | -Психология коллектива  -Психология личности  -Основы проектной деятельности |
|  |
|  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурно-  го контекста  Правила оформления документов. |
|  |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии  - Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | -Сущность гражданско-патриотической  позиции  -Общечеловеческие ценности  -Правила поведения в ходе выполнения  профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологической  безопасности  - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасности  при ведении профессиональной деятельности  -Основные ресурсы, задействованные в  профессиональной деятельности  -Пути обеспечения ресурсосбережения. |
|  |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  -Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройства  информатизации  -Порядок их применения и программное  обеспечение в профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 10 | -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 рабочей программы учебной дисциплины:**  Объем образовательной программы 116 часов  в т.ч.  - теоретическое обучение 68 часов  - практические занятия 48 часов  **Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета  **Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**  Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питаниях  Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения. | | |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и

имеет связь с дисциплиной ***Основы калькуляции и*** ***учета***

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
|  | 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.  Определять 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. 01 | - 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.  -Определять 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 за-  дач.  - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в  профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-  правовой документации  Современная научная и профессиональ-  ная терминология  Возможные траектории профессиональ-  ного развития и самообразования |
|  |  |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | - Излагать свои мысли на государственном языке  - Оформлять документы | -Особенности социального и культурного контекста  -Правила оформления документов. |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии  - Презентовать структуру профессиональной деятельности по  профессии | -Сущность гражданско-патриотической  позиции  -Общечеловеческие ценности  -Правила поведения в ходе выполнения  профессиональной деятельности |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологической  безопасности  - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасности  при ведении профессиональной деятельности  -Основные ресурсы, задействованные в  профессиональной деятельности  -Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  -Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройства  информатизации  -Порядок их применения и программное  обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | -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 |
| ОК.11 | -Выявлять достоинства и недостатки  коммерческой идеи  -Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной  деятельности  -Оформлять бизнес-план  -Рассчитывать размеры выплат по  -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 право-  вые знания в конкретных производственных ситуациях;  -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | -Основы предпринимательской деятель-  ности  -Основы финансовой грамотности  -Правила разработки бизнес-планов  -Порядок выстраивания презентации  -Виды кредитных банковских продуктов  -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 |
| **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  Объем образовательной программы 52 часа  в т.ч.  - теоретическое обучение 32 часа  - практические занятия 18 часов  - самостоятельная работа 2 часа  **Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета  **Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**  Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности  Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда  В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения. | | |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,связана сосвоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в основную профессиональную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |  |
| 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 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  -составлять товарный отчет за день;  -определять процентную долю  потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд  и кулинарных изделий,  -технологическими и технико -  технологическими картами;  -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты  собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;  -участвовать в проведении  инвентаризации в кладовой и на  производстве;  -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с  потребителями;  -принимать оплату наличными деньгами;  -принимать и оформлять без-  наличные платежи;  -составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;  - задачи бухгалтерского учета;  -предмет и метод бухгалтерского учета;  -элементы бухгалтерского учета;  -принципы и формы организации  бухгалтерского учета  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;  - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  - требования, предъявляемые к  содержанию и оформлению документов;  - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;  - понятие цены ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок  определения розничных цен на продук-  цию собственного производства;  - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы  расчета.  - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;  -правила документального оформления движения материальных ценностей;  - источники поступления продуктов и тары;  -правила оприходования товаров  и тары материально-ответственными  лицами, реализованных и отпущенных товаров;  -методику осуществления контроля за товарными запасами;  -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;  -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;  - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление,  отчетность материально-ответственных лиц;  - порядок оформления и учета  доверенностей;  - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;  - правила торговли;  - виды оплаты по платежам;  - виды и правила осуществления  кассовых операций;  - правила и порядок расчетов с  потребителями при оплате наличными  деньгами и при безналичной форме оп-  латы;  - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК. 01 | - 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.  -Определять 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 за-  дач.  - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |
| ОК 02 | 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 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-  правовой документации  Современная научная и профессиональ-  ная терминология  Возможные траектории профессиональ-  ного развития и самообразования |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |  |
| ОК 05 | - Излагать свои мысли на государственном языке  - Оформлять документы | -Особенности социального и культурного контекста  -Правила оформления документов. |  |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии  - Презентовать структуру профессиональной деятельности по  профессии | -Сущность гражданско-патриотической  позиции  -Общечеловеческие ценности  -Правила поведения в ходе выполнения  профессиональной деятельности |  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологической  безопасности  - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасности  при ведении профессиональной деятельности  -Основные ресурсы, задействованные в  профессиональной деятельности  -Пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  -Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройства  информатизации  -Порядок их применения и программное  обеспечение в профессиональной деятельности |  |
| ОК 10 | -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 рабочей программы учебной дисциплины:**  Объем образовательной программы 54 часа  в т.ч.  - теоретическое обучение 28 часов  - практические занятия 24 часа  - самостоятельная работа 2 часа  **Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета  **Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**  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 организациях 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  В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения. | | |  |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.06 Охрана труда**

**1.1. 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, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |  |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | -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. | -законы и иные нормативные правовые  акты, содержащие государственные  нормативные требования охраны труда,  распространяющиеся на деятельность  организации;  -обязанности работников в области ох-  раны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности  (или бездействия) и их влияние на уро-  вень 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 |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК. 01 | - 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.  -Определять 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 за-  дач.  - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | 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 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-  правовой документации  Современная научная и профессиональ-  ная терминология  Возможные траектории профессиональ-  ного развития и самообразования |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами,  руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |  |
| ОК 05 | - Излагать свои мысли на государственном языке  - Оформлять документы | -Особенности социального и культурного контекста  -Правила оформления документов. |  |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии  - Презентовать структуру профессиональной деятельности по  профессии | -Сущность гражданско-патриотической  позиции  -Общечеловеческие ценности  -Правила поведения в ходе выполнения  профессиональной деятельности |  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологической  безопасности  - Определять направления ресурсосбережения в рамках  профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасности  при ведении профессиональной деятельности  -Основные ресурсы, задействованные в  профессиональной деятельности  -Пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  -Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройства  информатизации  -Порядок их применения и программное  обеспечение в профессиональной деятельности |  |
| ОК 10 | -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 рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 56 часов

в т.ч.

- теоретическое обучение 36 часов

- практические занятия 18 часов

- самостоятельная работа 2 часа

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**(немецкий язык)**

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образователь­ной программы**:

Учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебнаядисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессио­нальной терминологии на иностранном языке.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | *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 па вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения):  завершать общение;  *Moнологическая 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 интересную информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, инте­ресующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональную терминологию сферы ин­дустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила обще­ния па 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; имена существительные во множественном числе, образованные по пра­вил)-. 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; глагол, понятие глаголa- связки. Образование и употребление глаголов в действительном залоге |
| ОК 1 | 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 профессиональ-  ной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных  сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач.  Профессиональной деятельности. |
| ОК 2 | 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 | 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. |
| ОК4 | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива.  Психология личности.  Основы проектной деятельности. |
| ОК 5 | Излагать свои  мысли на государственном  языке.  Оформлять документы. | Особенности социального и культурного  контекста.  Правила оформления документов. |
| ОК 9 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное  Программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | 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 рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 36 часов

в т.ч.

- теоретическое обучение 2 часа

- практические занятия 34 часа

- самостоятельная работа - часа

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Тема 3. Составление меню. Названия блюд

Тема4. 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 бармена и официанта

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**(английский язык)**

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образователь­ной программы**:

Учебная дисциплина ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебнаядисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессио­нальной терминологии на иностранном языке.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | *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 па вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения):  завершать общение;  *Moнологическая 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 интересную информацию.  *Чтение*  извлекать необходимую, инте­ресующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональную терминологию сферы ин­дустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила обще­ния па 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; имена существительные во множественном числе, образованные по пра­вил)-. 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; глагол, понятие глаголa- связки. Образование и употребление глаголов в действительном залоге |
| ОК 1 | 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 | 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 | 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. |
| ОК4 | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива.  Психология личности.  Основы проектной деятельности. |
| ОК 5 | Излагать свои  мысли на государственном  языке.  Оформлять документы. | Особенности социального и культурного  контекста.  Правила оформления документов. |
| ОК 9 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное  Программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | 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 рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 36 часов

в т.ч.

- теоретическое обучение 2 часа

- практические занятия 34 часа

- самостоятельная работа - часа

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Тема 3. Составление меню. Названия блюд

Тема4. 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 бармена и официанта

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплиныявляется частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим;

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

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

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание  необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном  и иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование профессиональных компетенций** |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 36 часов

в т.ч.

- теоретическое обучение 18 часов

- практические занятия 18 часов

- самостоятельная работа - часа

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.

Раздел 2. Защита населения и территорий от опасностей в чрезвычайных ситуациях

Раздел 3. Основы военной службы

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.09 Физическая культура**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

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

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

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

Объем образовательной программы 40 часов

в т.ч.

- теоретическое обучение -

- практические занятия 40 часов

- самостоятельная работа -

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Тема 1.1 Легкая атлетика

Тема 1.2. Гимнастика

Тема 1.3. Волейбол

Тема 1.4. Баскетбол

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплиныявляется частью основной профессиональной образовательной программы (вариативная часть) подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным образовательным стандартом СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональный цикл (вариативная часть)

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

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:

- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;

- состояние и тенденции развития предпринимательства в Пензенской области;

- способы поддержки развития малого предпринимательства в Пензенской области;

- основы экономики предприятия.

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

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;

- заполнять формы заявления на регистрацию ИП и юридического лица;

- применять различные методы исследования рынка;

- принимать управленческие решения в повседневной деловой жизни;

- собирать и анализировать информацию из различных источников;

- использовать знания основ предпринимательства и разрабатывать бизнес-план;

- проводить презентации.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-  димой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и лич-  ностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государст-  венном 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 |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

в том числе:

теоретические занятия -14 часов;

практические занятия – 22 часа;

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Содержание и государственное регулирование предпринимательской деятельности

Раздел 2. Организация предпринимательской деятельности

Раздел 3. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии19.01.17 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

* получать информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
* анализировать рынок образовательных услуг и профессиональной деятельности;
* строить план реализации карьеры;
* составлять и оформлять резюме и портфолио как формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* составлять ответы на возможные вопросы работодателя;
* предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации при трудоустройстве;
* организовывать диалог, проявлять мастерство телефонного общения, используя особенности речевого стиля общения;
* оценивать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* составлять проект собственной профессиональной карьеры;
* планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда;
* обосновывать выбор своего профессионального плана и использовать возможности для трудоустройства.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

* проблемы труда в современных социально-экономических условиях;
* сущность понятия «профессиональная деятельность», сферы профессиональной деятельности;
* понятие, типы и виды профессиональных карьер, основные компоненты профессиональной карьеры, критерии ее успешности, способы построения;
* основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных склонностей и потребностей;
* систему профессионального непрерывного образования, роль повышения квалификации на протяжении всей жизни как необходимого условия профессионального роста;
* способы поиска работы;
* формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
* понятие, структуру, составление модели резюме и портфолио;
* технологию приема на работу;
* этику и психологию делового общения;
* понятие, виды, формы и способы адаптации;
* основные этапы проектирования профессиональной карьеры.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание  необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном  и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

в том числе:

теоретические занятия -14 часов;

практические занятия – 22 часа;

**Итоговая аттестация** по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета

**Рабочая программа учебной дисциплины включает следующие разделы:**

Раздел 1. Современные тенденции рынка труда в России

Раздел 2. Профессиональная деятельность и ее субъект

Раздел 3 Профессиональная карьера

Раздел 4. Технология трудоустройства

Раздел 5. Проблема адаптации работников

Раздел 6. Развитие коммуникативных и деловых качеств личности

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППРКС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кули-нарных изделий** разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. **Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с  коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание  необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном  и иностранном языке |

* + 1. **Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с  инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

|  |  |
| --- | --- |
| **1.2.3.В результате освоения профессионального модуля студент должен:** | |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знания | требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;  требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

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

Всего часов -471

Из них на освоение МДК- 165

практики: учебную 144 и производственную -144.

На консультации- 12

на квалификационный экзамен -6

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**Раздел 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППРКС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

* 1. **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 общие и профессиональные компетенции:**

* + 1. **Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-  тельно 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 осознан-  ное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

**1.2.2 Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать **профессиональными компетенциями**

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

* + 1. **В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***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;  оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведении расчетов с потребителями. |
| ***Умения*** | - Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - своевременно оформлять заявку на склад;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  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;  - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| ***Знания*** | - Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;  - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности |

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

Всего часов – 784 ч.

Из них на освоение МДК – 280 ч.

на практики: учебную 180 ч. и производственную – 288ч.

На консультации-18ч

На квалификационный экзамен -18ч

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации

горячих соусов разнообразного ассортимента

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППРКС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

* 1. **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 ассортимента*** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

* + 1. **Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

* + 1. **Профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

* + 1. **В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| **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, приготовлении, 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. |
| **Умения** | 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 |
| **Знания** | 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, 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 часов- 663 ч.

Из них на освоение МДК -267ч.

на практики учебную-108ч. и производственную- 252 ч.

на консультации -18ч.

Квалификационный экзамен -18ч

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППРКС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

* 1. **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 общие и профессиональные компетенции:

**1.2.1 Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для  выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное  развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное  поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

* + 1. **Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ***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 | | |
| ***Умения*** | 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 | | |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти-  мента, в том числе региональных | | |

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

Всего часов – 274 ч.

Из них на освоение МДК – 112 ч.

на практики: учебную 72ч. и производственную – 72 ч.

консультации-12ч.

квалификационный экзамен -6ч.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

**Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

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

**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППРКС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

* 1. **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, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-  тельно 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 коллега-  ми, 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 осознан-  ное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффек-  тивно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необхо-  димого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-  странном языке |

* + 1. **Перечень профессиональных компетенций**

**Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, муч-  ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, конди- терское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и  регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных по-  луфабрикатов 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 |

1.2.3 По результатам освоения модуля **обучающийся 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 конди-  терских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| **Умения** | 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 вы- нос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель- ных 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 часов 882ч.

Из них на освоение МДК 306ч.

на практики учебную 180ч. и производственную 360ч.

консультации 18ч.

квалификационный экзамен 18ч.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю завершается сдачей квалификационного экзамена.

**Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:**

***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В рабочей программе указаны требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также формы и методы контроля и оценки результатов обучения.