**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-отчетнуюдокументацию 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 храненияосновных групп продовольственныхтоваров;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасови расхода продуктов;- виды складских помещений итребования к ним;- правила оформления заказа напродукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
|  |
|  |
|  |
| ОК 01 | - Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.- Анализировать задачу и/илипроблему и выделять её составныечасти.- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы.- Составить план действия.- Определять необходимые ресурсы.- Владеть актуальными методами работы в профессиональнойи смежных сферах.- Реализовать составленныйплан.- Оценивать результат и по-следствия своих действий (самостоятельно или с помощью на ставника). | - Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в котором приходится работать и жить.- Основные источники информациии ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.- Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной 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 поискаинформацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемуюинформациюВыделять наиболее значимоев перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационныхисточников, применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования ин-формацииФормат оформления результатовпоиска информации |
|  |
|  |
| ОК 03 | Определять актуальностьнормативно-правовой документа-ции в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностногоразвития | - Содержание актуальной нормативно-правовой документации- Современная научная и профессиональная терминология- Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
|  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | - Психология коллектива- Психология личности- Основы проектной деятельности |
|  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | - Особенности социального и культурного контекста- Правила оформления документов. |
|  |
| ОК 06 | -Описывать значимость своейпрофессии-Презентовать структурупрофессиональной деятельностипо 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 попрофессии | - Правила экологической безопасности при ведении профессиональнойдеятельности- Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.- Пути обеспечения ресурсосбережения. |
|  |
| ОК 09 | Применять средства инфор-мационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современноепрограммное обеспечение | - Современные средства и устройства информатизации- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четкопроизнесенных высказыванийна известные темы (профессиональные и бытовые),- понимать тексты на базовыепрофессиональные 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 ипланируемые)- писать простые связные со-общения на знакомые или интересующие профессиональные темы | - правила построения простых исложных предложений на профессиональные темы- основные общеупотребительныеглаголы (бытовая и профессиональнаялексика)- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средстви процессов профессиональной деятельности- особенности произношения- правила чтения текстов профессиональной направленности |
|  |
| **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**Объем образовательной программы 68 часовв 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 производствеРаздел 2. Основы физиологии питанияРаздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производствеВ 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 хранениепродуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами(ХАССП);- оформлять учетно-отчетнуюдокументацию по расходу и хранению продуктов;- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов |  - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству,упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки храненияосновных групп продовольственныхтоваров;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасови расхода продуктов;- виды складских помещений итребования к ним;- правила оформления заказа напродукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
|  |
|  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.Анализировать задачу и/илипроблему и выделять её составныечасти.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы.Составить план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональнойи смежных сферах.Реализовать составленныйплан.Оценивать результат и по-следствия своих действий (самостоятельно или с помощью на ставника). | Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информациии ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной 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 поискаинформацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемуюинформациюВыделять наиболее значимоев перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационныхисточников, применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования ин-формацииФормат оформления результатовпоиска информации |
|  |
|  |
| ОК 03 | Определять актуальностьнормативно-правовой документа-ции в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностногоразвития | - Содержание актуальной нормативно-правовой документации- Современная научная и профессиональная терминология- Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
|  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
|  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | - Особенности социального и культурного контекста- Правила оформления документов. |
|  |
| ОК 06 | Описывать значимость своейпрофессииПрезентовать структурупрофессиональной деятельностипо 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 попрофессии | - Правила экологической безопасности при ведении профессиональнойдеятельности- Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.- Пути обеспечения ресурсосбережения. |
|  |
| ОК 09 | - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач- Использовать современноепрограммное обеспечение | - Современные средства и устройства информатизации- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
|  |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четкопроизнесенных высказыванийна известные темы (профессиональные и бытовые),- понимать тексты на базовыепрофессиональные 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 ипланируемые)- писать простые связные со-общения на знакомые или интересующие профессиональные темы | - правила построения простых исложных предложений на профессиональные темы- основные общеупотребительныеглаголы (бытовая и профессиональнаялексика)- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средстви 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 местодля обработки сырья, приготов-ления полуфабрикатов, готовойпродукции, ее отпуска в соответ-ствии с правилами техникибезопасности, санитарии и пожарной безопасности;- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;- подготавливать к работе, использовать технологическоеоборудование по его назначениюс учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, - правильно ориентироваться в экстренной ситуации | - классификацию, основные технические характеристики, назначение,- принципы действия, особенностиустройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;- принципы организации обработкисырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;- правила выбора технологическогооборудования, 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 эффективноискать информацию, необходимуюдля 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 приходитсяработать и жить.-Основные источники информации и ре-сурсы для решения задач и проблем впрофессиональном и/или социальномконтексте.-Алгоритмы выполнения работ в про-фессиональной и смежных областях.-Методы работы в профессиональной исмежных сферах.-Структура плана для решения задач.-Порядок оценки результатов решениязадач профессиональной деятельности |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | - Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствиясвоих действий (самостоятельноили 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 коллективаи команды-Взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | -Психология коллектива-Психология личности-Основы проектной деятельности |
|  |
|  |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурно-го контекстаПравила оформления документов. |
|  |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии- Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | -Сущность гражданско-патриотическойпозиции-Общечеловеческие ценности-Правила поведения в ходе выполненияпрофессиональной деятельности |
|  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологическойбезопасности- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасностипри ведении профессиональной деятельности-Основные ресурсы, задействованные впрофессиональной деятельности-Пути обеспечения ресурсосбережения. |
|  |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач-Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройстваинформатизации-Порядок их применения и программноеобеспечение 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 знакомыеобщие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональнойдеятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)- писать простые связные сообщенияна знакомые или интересующиепрофессиональные темы | - правила построения простых и сложных- предложений на профессиональные темы-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)-лексический минимум, относящийся кописанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
|  |
| **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**Объем образовательной программы 116 часовв 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 питанияхРаздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производстваВ 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 последствиясвоих действий (самостоятельноили с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем впрофессиональном и/или социальномконтексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной исмежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решениязадач профессиональной деятельности |
| ОК. 01 | - Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.- Анализировать задачу и/илипроблему и выделять её составныечасти.- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы.- Составить план действия.-Определять необходимые ресурсы.-Владеть актуальными методами работы в профессиональнойи смежных сферах.- Реализовать составленныйплан.- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | -Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в котором приходится работать и жить.-Основные источники информациии ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.-Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной 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 информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поискаИнформации |
|  |
|  |  |  |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации впрофессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональ-ная терминологияВозможные траектории профессиональ-ного развития и самообразования |
|  |  |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллективаи командыВзаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы 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-патриотическойпозиции-Общечеловеческие ценности-Правила поведения в ходе выполненияпрофессиональной деятельности |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологическойбезопасности- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасностипри ведении профессиональной деятельности-Основные ресурсы, задействованные впрофессиональной деятельности-Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач-Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройстваинформатизации-Порядок их применения и программноеобеспечение 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 знакомыеобщие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональнойдеятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)- писать простые связные сообщенияна знакомые или интересующиепрофессиональные темы | - правила построения простых и сложных- предложений на профессиональные темы-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)-лексический минимум, относящийся кописанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК.11 | -Выявлять достоинства и недостаткикоммерческой идеи-Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональнойдеятельности-Оформлять бизнес-план-Рассчитывать размеры выплат по-Проводить анализ состояния рынкатоваров и услуг в области профессиональной деятельности;-ориентироваться в общих вопросахоснов экономики организации питания;-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;-применять нормы трудового правапри взаимодействии с подчиненнымперсоналом;-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 впрофессиональной 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 заработнойплаты;-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**Объем образовательной программы 52 часав 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 деятельностиРаздел 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 долюпотерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюди кулинарных изделий,-технологическими и технико -технологическими картами;-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикатысобственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведенииинвентаризации в кладовой и напроизводстве;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах спотребителями;-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 организациибухгалтерского 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 ксодержанию и оформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядокопределения розничных цен на продук-цию собственного производства;- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методырасчета.- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;-правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;-правила оприходования товарови тары материально-ответственнымилицами, 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 учетадоверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществлениякассовых операций;- правила и порядок расчетов спотребителями при оплате наличнымиденьгами и при безналичной форме оп-латы;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК. 01 | - Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.- Анализировать задачу и/илипроблему и выделять её составныечасти.- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы.- Составить план действия.-Определять необходимые ресурсы.-Владеть актуальными методами работы в профессиональнойи смежных сферах.- Реализовать составленныйплан.- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | -Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в котором приходится работать и жить.-Основные источники информациии ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.-Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной 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 информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поискаИнформации |  |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональ-ная терминологияВозможные траектории профессиональ-ного развития и самообразования |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллективаи командыВзаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы 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-патриотическойпозиции-Общечеловеческие ценности-Правила поведения в ходе выполненияпрофессиональной деятельности |  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологическойбезопасности- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасностипри ведении профессиональной деятельности-Основные ресурсы, задействованные впрофессиональной деятельности-Пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач-Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройстваинформатизации-Порядок их применения и программноеобеспечение 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 знакомыеобщие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональнойдеятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)- писать простые связные сообщенияна знакомые или интересующиепрофессиональные темы | - правила построения простых и сложных- предложений на профессиональные темы-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)-лексический минимум, относящийся кописанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**Объем образовательной программы 54 часав 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 учетаТема 2. Ценообразование в общественном питании Тема 3. Материальная ответственность. ИнвентаризацияТема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях питанияТема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции итоваров предприятиями общественного питанияТема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операцийВ 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 профессиональнойдеятельности;-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;-участвовать в аттестации рабочихмест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровеньтравмобезопасности;-проводить вводный инструктажпомощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролироватьнавыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | -законы и иные нормативные правовыеакты, содержащие государственныенормативные требования охраны труда,распространяющиеся на деятельностьорганизации;-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 несоблюдениятехнологических процессов и производственных инструкций подчиненнымиработниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктажейпо охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использованиясредств коллективной и индивидуальной |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| ОК. 01 | - Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.- Анализировать задачу и/илипроблему и выделять её составныечасти.- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы.- Составить план действия.-Определять необходимые ресурсы.-Владеть актуальными методами работы в профессиональнойи смежных сферах.- Реализовать составленныйплан.- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | -Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в котором приходится работать и жить.-Основные источники информациии ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.-Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной 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 информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поискаИнформации |  |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональ-ная терминологияВозможные траектории профессиональ-ного развития и самообразования |  |
| ОК 04 | Организовывать работу коллективаи командыВзаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы 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-патриотическойпозиции-Общечеловеческие ценности-Правила поведения в ходе выполненияпрофессиональной деятельности |  |
| ОК 07 | - Соблюдать нормы экологическойбезопасности- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | -Правила экологической безопасностипри ведении профессиональной деятельности-Основные ресурсы, задействованные впрофессиональной деятельности-Пути обеспечения ресурсосбережения. |  |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач-Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройстваинформатизации-Порядок их применения и программноеобеспечение 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 знакомыеобщие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональнойдеятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)- писать простые связные сообщенияна знакомые или интересующиепрофессиональные темы | - правила построения простых и сложных- предложений на профессиональные темы-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)-лексический минимум, относящийся кописанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношенияправила 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/илипроблему в профессиональном и/или социальномконтексте;Анализировать задачу и/илипроблему и выделять еёсоставные части;Правильно выявлять иЭффективно искать информацию, необходимую длярешения задачи и/или проблемы;Составить план действия,Определить необходимыересурсы;Владеть актуальнымиметодами работы в профессиональной и смежныхсферах;Реализовать составленныйплан;Оценивать результат иПоследствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальныйконтекст, в котором приходится работать ижить.Основные источники информации и ресурсы длярешения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональ-ной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежныхсферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач.Профессиональной деятельности. |
| ОК 2 | Определять задачи поискаИнформации.Определять необходимыеИсточники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическуюЗначимость результатовпоиска.Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поискаИнформации. |
| ОК 3 | Определять актуальностьнормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траекториипрофессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовойДокументации.Современная научная и профессиональнаятерминология.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 своимысли на государственномязыке.Оформлять документы. | Особенности социального и культурногоконтекста.Правила оформления документов. |
| ОК 9 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современноеПрограммное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенныхвысказываний на известные темы (профессиональныеи бытовые);понимать тексты на базовыепрофессиональные темы;участвовать в диалогах назнакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать иобъяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыОсновные общеупотребительные глаголы(бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональнойнаправленности |

**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/илипроблему в профессиональном и/или социальномконтексте;Анализировать задачу и/илипроблему и выделять еёсоставные части;Правильно выявлять иЭффективно искать информацию, необходимую длярешения задачи и/или проблемы;Составить план действия,Определить необходимыересурсы;Владеть актуальнымиметодами работы в профессиональной и смежныхсферах;Реализовать составленныйплан;Оценивать результат иПоследствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальныйконтекст, в котором приходится работать ижить.Основные источники информации и ресурсы длярешения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежныхсферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач.Профессиональной деятельности. |
| ОК 2 | Определять задачи поискаИнформации.Определять необходимыеИсточники информации.Планировать процесс поиска.Структурировать получаемую информацию.Выделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическуюЗначимость результатовпоиска.Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.Приемы структурирования информации.Формат оформления результатов поискаИнформации. |
| ОК 3 | Определять актуальностьнормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.Выстраивать траекториипрофессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовойДокументации.Современная научная и профессиональнаятерминология.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 своимысли на государственномязыке.Оформлять документы. | Особенности социального и культурногоконтекста.Правила оформления документов. |
| ОК 9 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.Использовать современноеПрограммное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации.Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенныхвысказываний на известные темы (профессиональныеи бытовые);понимать тексты на базовыепрофессиональные темы;участвовать в диалогах назнакомые общие и профессиональные темы;строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;кратко обосновывать иобъяснить свои действия (текущие и планируемые);писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыОсновные общеупотребительные глаголы(бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональнойнаправленности |

**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 сколлегами, 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, демонстрироватьосознанное 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 поддержаниенеобходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственноми 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 сколлегами, 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, демонстрироватьосознанное 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 поддержаниенеобходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственноми 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 сколлегами, 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, демонстрироватьосознанное 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 поддержаниенеобходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственноми 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 сколлегами, 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, демонстрироватьосознанное 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 поддержаниенеобходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственноми 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 синструкциями 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 длявыполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке 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 укрепленияздоровья 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 креализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, 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 личностноеразвитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке 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 укрепленияздоровья 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 сучетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочегоместа, 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 длявыполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедение 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 горячихсладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитковразнообразного 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 длявыполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллега-ми, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке 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 ирегламентами |
| 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 реализациихлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализациимучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализациипирожных 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.