

АННОТАЦИИ

рабочих программ общеобразовательного учебного цикла (обязательных учебных предметов), общепрофессионального цикла, профессионального цикла (профессионального модуля) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.01 Русский язык

Рабочая программа учебного предмета ОУП.01 Русский язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- освоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО;
- углубление знаний об особенностях функционирования родного языка и способах осуществления эффективной коммуникации в профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными употреблением языка (лингвистический и коммуникативно-риторический аспекты);
- постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

Задачи учебного предмета:

- овладение функциональной грамотностью, формирование у обучающихся понятий о системе стилей, изобразительно-выразительных возможностях и нормах русского литературного языка, а также умений применять знания о них в речевой практике;
- овладение умением в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях различных стилей и жанров выражать личную позицию и свое отношение к прочитанным текстам;
- овладение умениями комплексного анализа предложенного текста;
- овладение возможностями языка как средства коммуникации и средства познания в степени, достаточной для получения профессионального образования и дальнейшего самообразования;
- овладение навыками оценивания собственной и чужой речи с позиции соответствия языковым нормам, совершенствования собственных коммуникативных способностей и речевой культуры.

Содержание учебного предмета ОУП.01 Русский язык обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	155
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	155
в том числе:	
теоретическое обучение	144

практические занятия	11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.02 Литература

Рабочая программа учебного предмета ОУП.02 Литература является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (углубленный уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций;
- освоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями установленными ФГОС СОО.

Задачи учебного предмета:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Содержание учебного предмета ОУП.02 Литература обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	160
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
теоретическое обучение	144
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.03 Родной язык

Рабочая программа учебного предмета ОУП.03 Родной язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы ориентировано на сопровождение и поддержку основного курса русского языка, обязательного для изучения во всех образовательных организациях Российской Федерации.

В тоже время цели программы учебного предмета имеют свою специфику, обусловленную дополнительным, по сути дела, характером курса, а также особенностями функционирования русского языка в разных регионах Российской Федерации.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- углубление знаний об особенностях функционирования родного языка и способах осуществления эффективной коммуникации в профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными употреблениями языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты);

- постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

В соответствии с этим в курсе русского родного языка актуализируются следующие задачи:

- формировать представления о родном языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознавать национальное своеобразие родного языка;
- формировать познавательный интерес и уважительное отношение к родному языку, а через него – к родной культуре;
- воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России;
- овладение культурой межнационального общения.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение	29
контрольные работы	1
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.04 Родная литература

Рабочая программа учебного предмета ОУП.04 Родная литература является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФГОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций;
- освоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями установленными ФГОП и ФГОС СОО.

Задачи учебного предмета:

- воспитание ценностного отношения к родной литературе как хранителю культуры, включение в культурно-языковое поле своего народа;
- приобщение к литературному наследию своего народа;
- формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры народа;
- формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета;
- включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа;
- формирование осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;
- формирование устойчивого интереса к чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур, уважительного отношения к ним;
- приобщение к литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры;

- формирование чувства причастности к свершениям, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;
- свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения родным литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета;
- поиск, систематизация и использование необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.05 Иностранный язык

Рабочая программа учебного предмета ОУП.05 Иностранный язык является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Целью изучения учебного предмета:

развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся по предмету, сформированной на предыдущих ступенях, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции,

- достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО.

Задачи учебного предмета:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (иноязычная коммуникативная компетенция предусматривает развитие языковых навыков (грамматика, лексика, фонетика и орфография) и коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме;

- развитие способности и готовности к самостоятельному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	162
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.06 Математика

Рабочая программа учебного предмета ОУП.06 Математика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (углубленный уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Учебный предмет является фундаментальным общеобразовательным предметом со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей: освоение содержания предмета; достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями установленными ФГОС СОО.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;
- формировать умения применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;
- формировать представления о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Изучение учебного предмета учитывает специфику осваиваемых обучающимися профессий СПО и обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление

выбранных целевых установок;

- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии / специальности.

Содержание учебного предмета разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем;

- формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин; геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	259
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	259
в том числе:	
теоретическое обучение	223
контрольные работы	11
практические занятия	25
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.07 Информатика

Рабочая программа учебного предмета ОУП.07 Информатика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе, при изучении других дисциплин;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Содержание программы предмета направлено на решение следующих задач:

- обеспечение сформированности мировоззрения, основанного на понимании роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

- обеспечение сформированности основ логического и алгоритмического мышления;

- обеспечение сформированности умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определённой системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

- обеспечение сформированности представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий; осознание ответственности людей, вовлечённых в создание и использование информационных систем, распространение информации;

- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации учащихся к саморазвитию.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	136
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	136
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.08 История

Рабочая программа учебного предмета ОУП.08 История является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (углубленный уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- освоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями установленными ФГОС СОО:

- владеть системными историческими знаниями, служащими основой для понимания места и роли России в мировой истории, соотнесения (синхронизации) событий и процессов всемирной, национальной и региональной/локальной истории;

- характеризовать особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- определять исторические предпосылки, условия, место и время создания исторических документов;

- использовать приемы самостоятельного поиска и критического анализа историко-социальной информации в Интернете, на телевидении, в других СМИ, ее систематизации и представления в различных знаковых системах;

- определять причинно-следственные, пространственные, временные связи между важнейшими событиями (явлениями, процессами);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- находить и правильно использовать картографические источники для реконструкции исторических событий, привязки их к конкретному месту и времени;

- презентовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков;

- раскрывать сущность дискуссионных, «трудных» вопросов истории России, определять и аргументировать свое отношение к различным версиям, оценкам исторических событий и деятельности личностей на основе представлений о достижениях историографии;

- соотносить и оценивать исторические события локальной, региональной, общероссийской и мировой истории XX в.;

- обосновывать с опорой на факты, приведенные в учебной и научно-популярной литературе, собственную точку зрения на основные события истории России Новейшего времени;

- применять приемы самостоятельного поиска и критического анализа историко-социальной информации, ее систематизации и представления в различных знаковых системах;

- критически оценивать вклад конкретных личностей в развитие человечества;

- изучать биографии политических деятелей, дипломатов, полководцев на основе комплексного использования энциклопедий, справочников;

- объяснять, в чем состояли мотивы, цели и результаты деятельности исторических личностей и политических групп в истории;

- самостоятельно анализировать полученные данные и приходиться к конкретным результатам на основе вещественных данных, полученных в результате исследовательских раскопок;

- объяснять, в чем состояли мотивы, цели и результаты деятельности исторических личностей и политических групп в истории;

- давать комплексную оценку историческим периодам (в соответствии с периодизацией, изложенной в историко-культурном стандарте), проводить временной и пространственный анализ.

Задачи учебного предмета:

- использовать принципы структурно- функционального, временного и пространственного анализа при работе с источниками, интерпретировать и сравнивать содержащуюся в них информацию с целью реконструкции фрагментов исторической действительности, аргументации выводов, вынесения оценочных суждений;

- анализировать и сопоставлять как научные, так и вненаучные версии и оценки исторического прошлого, отличать интерпретации, основанные на фактическом материале, от заведомых искажений, фальсификации;

- устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов на основе анализа исторической ситуации;

- определять и аргументировать свое отношение к различным версиям, оценкам исторических событий и деятельности личностей на основе представлений о достижениях историографии;

- применять элементы источниковедческого анализа при работе с историческими материалами (определение принадлежности и достоверности источника, обстоятельства и цели его создания, позиций авторов и др.), излагать выявленную информацию, раскрывая ее познавательную ценность;

- целенаправленно применять элементы методологических знаний об историческом процессе, начальные историографические умения в познавательной, проектной, учебно-исследовательской деятельности, социальной практике, поликультурном общении, общественных обсуждениях и т.д.;

- знать основные подходы (концепции) в изучении истории;

- знакомиться с оценками «трудных» вопросов истории;

- работать с историческими источниками, самостоятельно анализировать документальную базу по исторической тематике; оценивать различные исторические версии;

- исследовать с помощью исторических источников особенности экономической и политической жизни Российского государства в контексте мировой истории XX в.;

- корректно использовать терминологию исторической науки в ходе выступления, дискуссии и т.д.;

- представлять результаты историко-познавательной деятельности в свободной форме с ориентацией на заданные параметры деятельности.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	228
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	228
в том числе:	
теоретическое обучение	203
практические занятия	20
контрольные работы	5
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

**Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла
ОУП.09 Обществознание**

Рабочая программа учебного предмета ОУП.09 Обществознание является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Задачи учебного предмета:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе:	
теоретическое обучение	94
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

**Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла
ОУП.10 География**

Рабочая программа учебного предмета ОУП.10 География является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей: освоение содержания предмета и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями установленными ФГОС СОО.

Задачи учебного предмета:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
1.Основное содержание	60
в том числе:	
теоретическое обучение	47
практические занятия	6
2.Профессионально - ориентированное содержание	7
в том числе:	
теоретическое обучение	5
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.11 Физика

Рабочая программа учебного предмета ОУП.11 Физика является частью программы

подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Учебный предмет ОУП.11 Физика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). Основная направленность рабочей программы учебного предмета определяет содержание курса, которое состоит из логически взаимосвязанных разделов. Каждый из разделов представлен рядом тем, позволяющих подробно рассмотреть ключевые вопросы учебного предмета.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественнонаучной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Задачи учебного предмета:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для практических и профессиональных задач, объяснения явлений производственных и технологических процессов, принципов технических приборов и устройств,
- обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных

организациях;

- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	177
в том числе:	
теоретическое обучение	167
лабораторные работы	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.12 Химия

Рабочая программа учебного предмета ОУП.12 Химия является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- формирование у студентов представления о химической составляющей; естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях;

- ответственного поведения в природной среде.

Задачи учебного предмета:

- сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

- развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

- сформировать - навыки - проведения простейших - химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

- развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

- сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

- сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
1. Основное содержание	82
в том числе:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	3
лабораторные работы	2
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
в том числе:	
теоретическое обучение	3
практические занятия	-
лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.13 Биология

Рабочая программа учебного предмета ОУП.13 Биология является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи учебного предмета:

- сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

- развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

- сформировать навыки - проведения - простейших - биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

- развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

- сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

- сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
1.Основное содержание	49
в том числе:	
теоретическое обучение	43
лабораторные занятия	1
практические занятия	5
2.Профессионально - ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	7
в том числе:	
теоретическое обучение	5
лабораторные работы	0
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.14 Физическая культура

Рабочая программа учебного предмета ОУП.14 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу ФГОС СПО.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности;
- формирование культуры здорового и безопасного образа на основе национально-культурных ценностей и традиций;
- формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой задачи учебного предмета:
- укрепление здоровья, средствами физической культуры;
- гармоничное физическое развитие;
- развитие основных физических качеств (силы, ловкости, выносливости, гибкости, быстроты);
- повышение работоспособности.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	240
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	230
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла ОУП.15 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебного предмета ОУП.15 Основы безопасности жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО. Составлена на основе требований к результатам освоения ФГОС СПО (базовый уровень), представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебного предмета является частью общеобразовательной подготовки обучающихся в учреждениях СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл базовых дисциплин, имеет практическую направленность и межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями, входящими в основную образовательную программу.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

- формирование личности обучающихся с высоким уровнем культуры и мотивации ведения безопасного, здорового и экологически целесообразного образа жизни;
- достижение обучающимися базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности, соответствующего интересам обучающихся и потребностям общества в формировании полноценной личности безопасного типа;
- взаимосвязь личностных, метапредметных и предметных результатов освоения учебного предмета на уровнях основного общего и среднего общего образования;
- подготовку обучающихся к решению актуальных практических задач безопасности жизнедеятельности в повседневной жизни.

Задачи учебного предмета:

- применение принципов и правил безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

- формирование активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

- знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
теоретическое обучение	43
практические занятия	29
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательного учебного цикла

ЭК.0.01 Россия – моя история

Рабочая программа элективного курса ЭК.0.01 Россия – моя история является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) и составлена на основе требований к результатам освоения ФОП СОО, представленных в ФГОС СПО, федеральной рабочей программы воспитания по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Содержание программы элективного курса направлено на достижение следующих целей:

- овладеть системными историческими знаниями, служащими основой для понимания места и роли России в мировой истории, соотнесения (синхронизации) событий и процессов всемирной, национальной и региональной/локальной истории;

- характеризовать особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- определять исторические предпосылки, условия, место и время создания исторических документов;

- использовать приемы самостоятельного поиска и критического анализа историко-социальной информации в Интернете, на телевидении, в других СМИ, ее систематизации и представления в различных знаковых системах;

- определять причинно-следственные, пространственные, временные связи между важнейшими событиями (явлениями, процессами);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- находить и правильно использовать картографические источники для реконструкции исторических событий, привязки их к конкретному месту и времени;

- презентовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков;
- раскрывать сущность дискуссионных, «трудных» вопросов истории России, определять и аргументировать свое отношение к различным версиям, оценкам исторических событий и деятельности личностей на основе представлений о достижениях историографии;
- соотносить и оценивать исторические события локальной, региональной, общероссийской и мировой истории XX в.;
- обосновывать с опорой на факты, приведенные в учебной и научно-популярной литературе, собственную точку зрения на основные события истории России Новейшего времени;
- применять приемы самостоятельного поиска и критического анализа историко-социальной информации, ее систематизации и представления в различных знаковых системах;
- критически оценивать вклад конкретных личностей в развитие человечества;
- изучать биографии политических деятелей, дипломатов, полководцев на основе комплексного использования энциклопедий, справочников;
- объяснять, в чем состояли мотивы, цели и результаты деятельности исторических личностей и политических групп в истории;
- самостоятельно анализировать полученные данные и приходить к конкретным результатам на основе вещественных данных, полученных в результате исследовательских раскопок;
- объяснять, в чем состояли мотивы, цели и результаты деятельности исторических личностей и политических групп в истории;
- давать комплексную оценку историческим периодам (в соответствии с периодизацией, изложенной в историко-культурном стандарте), проводить временной и пространственный анализ.

Задачи элективного курса:

- использовать принципы структурно-функционального, временного и пространственного анализа при работе с источниками, интерпретировать и сравнивать содержащуюся в них информацию с целью реконструкции фрагментов исторической действительности, аргументации выводов, вынесения оценочных суждений;
- анализировать и сопоставлять как научные, так и вненаучные версии и оценки исторического прошлого, отличать интерпретации, основанные на фактическом материале, от заведомых искажений, фальсификации;
- устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов на основе анализа исторической ситуации;
- определять и аргументировать свое отношение к различным версиям, оценкам исторических событий и деятельности личностей на основе представлений о достижениях историографии;
- применять элементы источниковедческого анализа при работе с историческими материалами (определение принадлежности и достоверности источника, обстоятельства и цели его создания, позиций авторов и др.), излагать выявленную информацию, раскрывая ее познавательную ценность;
- целенаправленно применять элементы методологических знаний об историческом процессе, начальные историографические умения в познавательной, проектной, учебно-исследовательской деятельности, социальной практике, поликультурном общении, общественных обсуждениях и т.д.;
- знать основные подходы (концепции) в изучении истории;
- знакомиться с оценками «трудных» вопросов истории;
- работать с историческими источниками, самостоятельно анализировать документальную базу по исторической тематике; оценивать различные исторические версии;
- исследовать с помощью исторических источников особенности экономической и политической жизни Российского государства в контексте мировой истории XX в.;
- корректно использовать терминологию исторической науки в ходе выступления, дискуссии и т.д.;
- представлять результаты историко-познавательной деятельности в свободной форме с ориентацией на заданные параметры деятельности.

Содержание программы элективного курса направлено на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов на основе компетентностного подхода.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебного предмета соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебного предмета в учебном плане, результаты освоения учебного предмета, структуру и содержание учебного предмета, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебного предмета, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебного предмета.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Цели и задачи учебной дисциплины ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара, кондитера.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; Пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребностей человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания;

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств от загрязнения;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащённом оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного дидактического материала, техническими средствами: компьютером, телевизором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами).

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объём учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном

цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Целью и задачами учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Товароведение продовольственных товаров», оснащено оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	43
в том числе:	
теоретическое обучение	27
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной

работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

- правила охраны труда в организациях питания;

уметь:

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

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Товароведение продовольственных товаров», оснащённом оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы профессиональной деятельности места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете, оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.05 Рисование и лепка/коммуникативный практикум

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.05 Рисование и лепка/коммуникативный практикум является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности;
- выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;
- выполнять основы изобразительной грамоты технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;
- выполнять основы разработки, композиции украшения изделий, закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;
- использовать основные свойства цвета;

знать:

- основы изобразительной грамоты технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;
- основы разработки композиции, украшения изделий закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;
- основные свойства цвета;
- основы композиции тортов и пирожных, разнообразных блюд.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Рисование и лепка», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

- техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.06 Зарубежная кухня

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 Зарубежная кухня является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам французской, итальянской, немецкой кухонь;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь и безопасно им пользоваться;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- оценивать качество и безопасность готовых блюд;

знать:

- ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;
- последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой кухонь;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; технологическое оснащение:

- весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирачная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вока, печей для копчения, коптильный шкаф, электрофритюрница, гриль, гриля саламандры, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафов для томления и хранения готовой продукции, теплового и супового мармита; инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сита- конуса, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха: рабочие места на обучающихся; рабочее место преподавателя; технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, нож-пила, скребок для теста, различные формы, выемки для теста, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, лампы для подогрева карамели, венчики для взбивания, лопаточки, миксер, мраморный стол, кондитерские мешки с насадками, доски, столовая посуда.

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	63
в том числе:	
теоретическое обучение	41
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной

работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.07 Основы калькуляции и счёта

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.07 Основы калькуляции и счёта является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет: «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:
 - доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточного дидактического материала и техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором;
 - наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.08 Охрана труда является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

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

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

знать:

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

- обязанности работников в области охраны труда;

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

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете Охрана труда.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; доска меловая; наглядными пособиями; шкафами для хранения муляжей; раздаточного дидактического материала; образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи; средства оказания первой помощи; учебно-техническое оборудование; экранно-звуковые пособия.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла
ОПД.09 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих ступенях, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции, и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО.

Задачи учебной дисциплины: дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (иноязычная коммуникативная компетенция предусматривает развитие языковых навыков (грамматика, лексика, фонетика и орфография) и коммуникативных умений в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме); развитие способности и готовности к самостоятельному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению: помещение кабинета Иностранный язык в профессиональной деятельности удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, схем, плакатов); дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.); технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, выход в сеть Интернет); библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла
ОПД.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете информационные технологии.

Оборудование кабинета: рабочие места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивный экран, программное обеспечение, методические пособия: комплекты учебно-методической документации.

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных, профессиональных и общих компетенций.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла
ОПД.11 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.11 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в спортивном зале; на открытом стадионе широкого профиля с элементами полосы препятствий, городской стадион «Труд», открытая площадка для гимнастических и силовых упражнений.

Оборудование спортивного зала:

- перекладина низкая и высокая;

- маты;

- мячи;

- обручи;

- скакалки;

- гири;

- спортивные тренажеры;

- штанги;

- канаты;

- шесты;

- рюкзаки;

- сетка волейбольная;

- щиты баскетбольные;

- шведские лестницы;

- рукоход;

- теннисные столы;

- бревно гимнастическое;

- гантели;

- палатки.

Оборудование многофункциональной спортивной площадки: мини-футбольное поле; площадка для игры в баскетбол; площадка для игры в волейбол; площадка для большого тенниса.

Технические средства обучения: музыкальный центр; микрофон; колонки.

Оборудование открытой площадки: высокая перекладина; низкая перекладина; гимнастические брусья; рукоход; скамья для поднимания туловища (пресс).

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44

В том числе:	
практические занятия	42
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация рабочей программы общепрофессионального цикла ОПД.12 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.12 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО. Учебная дисциплина изучается в общепрофессиональном учебном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного среднего общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Безопасность жизнедеятельности», спортивном зале, стрелковом тире, стадионе.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; экранно-звуковые пособия; учебно-наглядные пособия.

Демонстрационное оборудование: образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи; средства оказания первой помощи; манекен-тренажёр для отработки навыков оказания первой помощи;

Стенды: основы военной службы; медицинская подготовка; гражданская оборона; строевая подготовка; огневая подготовка; военная форма одежды; символы государственной власти России; оборудование стрелкового тира: станок для прицеливания; винтовки пневматические; стол для прицеливания; макет малогабаритный автомата Калашникова; мишени.

Учебно-техническое оборудование для военной подготовки; аптечка медицинская.

Оборудование спортивного зала: стенка гимнастическая; перекладина гимнастическая; брусья гимнастические; скамейка гимнастическая; секундомер; маты гимнастические; фишки разметочные; рулетка измерительная.

Технические средства обучения: компьютер; проектор; экран.

В рамках проведения практических занятий предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения работ, связанных с будущей профессией.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение личностных и общих компетенций.

Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной дисциплины в учебном плане, результаты освоения учебной дисциплины, структуру, объем учебного предмета и виды учебной работы, содержание учебной дисциплины, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Аннотация программы профессионального цикла (профессионального модуля)

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

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- 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;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов

для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать профессиональные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатория Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; демонстрационный экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

шкаф холодильный, весы настольные электронные; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; мясорубка; овощерезка; слайсер; машина для вакуумной упаковки; набор инструментов для карвинга; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; процессор кухонный; слайсер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 654 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа.

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	134	56	28	6	72	-
ПК 1.1. – ПК1.4.	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	178	96	48	10	72	
	Производственная практика, часов	180					180
	<i>Всего:</i>	492	152	76	16	144	180

Программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место профессионального модуля в учебном плане, результаты освоения профессионального модуля, структуру, объем и виды профессионального модуля, содержание и условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения дисциплины профессионального модуля.

Аннотация программы профессионального цикла (профессионального модуля)

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

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

частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями;

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные 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;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

обучающимся видом профессиональной деятельности

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

	выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 10.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего 782– часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
учебной и производственной практики – 504 часов.

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, Часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1. – ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	62	24	34	4	36	-
ПК 2.1. – ПК 2.3 ОК 7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	40	18	18	4	36	-
ПК 2.1. – ПК 2.4 ОК 7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	22	12	6	4	36	-
ПК 2.1. – ПК 2.5 ОК 7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	52	24	24	4	36	-

	макаронных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 2.1. – ПК 2.6 ОК 7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разно образного ассортимента	28	12	12	4	36	-
ПК 2.1. – ПК 2.7 ОК 7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	38	16	18	4	36	-
ПК 2.1. – ПК 2.8 ОК 7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассорти мента	58	36	18	4	36	-
ПК 2.1. – ПК 2.8	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	504					252
	Всего:	300	42	130	28	252	252

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов 1; лабораторий 1. Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения: (компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором);

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оснащенные базы практики, в соответствии с п.6.2.3 Образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место профессионального модуля в учебном плане, результаты освоения профессионального модуля, структуру, объем и виды профессионального модуля, содержание и условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения дисциплины профессионального модуля.

Аннотация программы профессионального цикла (профессионального модуля)

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

Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями;

уметь:

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

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

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

знать:

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, 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.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать профессиональные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 479 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 185 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

учебной и производственной практики – 288 часов;
экзамен по модулю – 6 часов.

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1. – ПК 3.6.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	118	42	10	4	72	-
ПК 3.1. - ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	167	82	44	13	72	
	Производственная практика, часов	144					144
	<i>Всего:</i>	<i>429</i>	<i>124</i>	<i>54</i>	<i>17</i>	<i>144</i>	<i>144</i>

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатория Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; демонстрационный экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; шкаф холодильный, весы настольные электронные; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; мясорубка; овощерезка; слайсер; машина для вакуумной упаковки; набор инструментов для карвинга; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; процессор кухонный; слайсер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место профессионального модуля в учебном плане, результаты освоения профессионального модуля, структуру, объем и виды профессионального модуля, содержание и условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения дисциплины профессионального модуля.

Аннотация программы профессионального цикла (профессионального модуля)

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

Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

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

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

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

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

знать:

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, 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, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
 всего – 496 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 202 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 184 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;
 учебной и производственной практики – 288 часов;
 экзамен по модулю – 6 часов.

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, Часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1. - ПК 4.6.	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	116	62	10	6	48	-
ПК 4.2. - ПК 4.3.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	138	82	22	8	48	
ПК 4.4. - ПК 4.5.	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	92	40	10	4	48	
ПК 4.1- ПК 4.6	Производственная практика, часов	144					144
	<i>Всего:</i>	490	184	42	18	144	144

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатория Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; демонстрационный экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; шкаф холодильный, весы настольные электронные; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); куттер; овощерезка; слайсер; машина для вакуумной упаковки; набор инструментов для карвинга; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; процессор кухонный; слайсер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место профессионального модуля в учебном плане, результаты освоения профессионального модуля, структуру, объем и виды профессионального модуля, содержание и условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения дисциплины профессионального модуля.

Аннотация программы профессионального цикла (профессионального модуля)

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

Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
 - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
 - ведения расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

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

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать профессиональные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1057 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 403 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 366 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 37 часов;

учебной и производственной практики – 648 часов;

экзамен по модулю – 6 часов.

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1. - ПК 5.5.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	171	90	23	9	72	-
ПК 5.1. - ПК 5.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	140	62	20	6	72	
ПК 5.1. - ПК 5.3.	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	131	54	16	5	72	

	ассортимента.						
ПК 5.1., ПК 5.4.	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	172	92	32	8	72	
ПК 5.1., ПК 5.5.	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	149	77	24	9	72	
ПК 5.1- ПК 5.5	Производственная практика, часов	288					288
	<i>Всего:</i>	<i>1051</i>	<i>366</i>	<i>115</i>	<i>37</i>	<i>360</i>	<i>288</i>

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатория Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; демонстрационный экран.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тестораскаточная машина (настольная); расстоечный шкаф; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; лампа для карамели; аппарат для темперирования шоколада; плита электрическая; шкаф холодильный; весы настольные электронные; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); куттер; овощерезка; слайсер; машина для вакуумной упаковки; соковыжималка (для цитрусовых, универсальная); мясорубка; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: расстоечный шкаф; тестораскаточная машина (настольная);

тестомесильная машина (настольная); весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь; подовая печь (для пиццы);

микроволновая печь; плита электрическая; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; фризёр;

термометр инфракрасный; овоскоп; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; процессор кухонный; слайсер; машина посудомоечная; моечная ванна двухсекционная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; производственный стол с деревянным покрытием; машина для вакуумной упаковки.

Программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО.

Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место профессионального модуля в учебном плане, результаты освоения профессионального модуля, структуру, объем и виды профессионального модуля, содержание и условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения дисциплины профессионального модуля.

АННОТАЦИЯ

УП.01 УП.02 УП.03 УП.04 УП.05 Учебной практики

Рабочая программа по учебной практике профессиональных модулей:

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки №1569 от 09.12.2016 г., профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015., положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года № 291; укрупненная группа: 43.00.00 «Сервис и туризм».

Целью практики является овладение видами деятельности по профессии Повар, кондитер и формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД	ПК
1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
<p>4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>5. Приготовление,</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,</p>

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
---	--

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися следующими видами профессиональной деятельности:

1. ВПД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. ВПД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. ВПД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. ВПД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. ВПД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

ВПД	Результаты освоения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>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;</p> <p>уметь:</p> <p>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,</p>

	<p>маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>знать:</p> <p>требования 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</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <p>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, заусок 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;</p> <p>уметь:</p> <p>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, заусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать: требования 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, заусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, заусок.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, 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;</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт :</p> <p>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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи 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;</p> <p>знать:</p> <p>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 холодных и</p>

	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Профессиональный модуль	Учебная практика, часов
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	144
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	252
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	144
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	144

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	360
Итого по модулям:	1044

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

Оборудование учебного кабинета учебная кухня ресторана:

Экранно-звуковые пособия: приготовление блюд из овощей; презентации уроков в программе Power Point; рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, стол производственный разделочный, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, весы настольные электронные

Программа учебной практики соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место учебной практики в учебном плане, результаты освоения, структуру и содержание учебной практики, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание учебной практики, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

АННОТАЦИЯ

ПП.01 ПП.02 ПП.03 ПП.04 ПП.05 Производственной практики

Рабочая программа по производственной практике профессиональных модулей:

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

разработана на основе

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки №1569 от 09.12.2016 г.,

профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.,

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года № 291;

укрупненная группа: 43.00.00 «Сервис и туризм».

Целью практики является овладение видами деятельности по профессии Повар, кондитер и формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД	ПК
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>

	<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

ВПД	Результаты освоения
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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;</p> <p>уметь:</p> <p>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;</p> <p>знать:</p> <p>требования 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</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в: 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;</p> <p>уметь:</p>

	<p>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;</p> <p>знать:</p> <p>требования 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 продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

	<p>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;</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;</p> <p>уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи 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;</p> <p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями;</p> <p>уметь:</p>

	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	---

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися следующими видами профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Профессиональный модуль	Производственная практика, часов
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	180
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	252
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	144
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	144
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	288

изделий разнообразного ассортимента	
Итого по модулям:	1008

Реализация программы производственной практики предполагает наличие на предприятии:

Овощной цех

Картофелечистки, овощерезки, вытяжной шкаф, производственные столы, ванны, дуршлаг, тёрки, щётки, ножи поварской тройки, специальные выемки, разделочные доски, лотки

Мясо-рыбный цех.

Стеллажи, холодильные шкафы, специальные столы, моечные ванны, настольные весы, мясорубки, ножи поварской тройки, разделочные доски, противни. Стул разборочный, электропила, универсальный привод со сменными механизмами, производственные столы, мясницкий топор, большой и малый обвалочные ножи.

Холодный цех.

Холодильные шкафы, весы, модулированные секции-столы, моечные ванны, столы производственные, различная посуда, универсальный привод со сменными механизмами, фризёр, соковыжималки, лотки, креманки, формы, лопатки-ножи, кондитерский мешок, щипцы, электрическая хлеборезка, машина и специальные ножи для нарезки гастрономических продуктов, маслоделитель.

Горячий цех (суповое отделение)

Плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, весы, производственные столы и стеллажи, сотейники, наплитная посуда различной вместимости, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные, противни.

Горячий цех (соусное отделение)

Сита, грохот металлический, дуршлаг, шумовка, черпаки, лопатки, вилки поварские, шпажки

Кондитерский цех

Стол рабочие с цельной поверхностью и встроенными моечными ваннами; аппараты для замешивания теста, его разделения и формовки; печи и конвекционные духовые шкафы; разделочный ручной инструмент и рабочая тара; стеллажи для хранения и перемещения готовой продукции; холодильные установки; ножи, емкости, миксеры, рабочая посуда, скалки, разделочные доски.

Линия раздачи мармиты, ККМ, витрины, прилавки, холодильное оборудование, стеллажи, столы, мерный инструмент.

Программа производственной практики соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочая программа включает в себя пояснительную записку, место производственной практики в учебном плане, результаты освоения, структуру, объем производственной практики, содержание производственной практики, условия реализации, информационное обеспечение обучения, программное обеспечение; контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики.