***Аннотации рабочих программ общепрофессионального и профессионального циклов***

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1. Квалификация: повар, кондитер
2. Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | |  | | --- | | **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов** | | **Содержание дисциплины** | **Учебная нагрузка** | **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины** |
| **ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл** | | |  |  |
| |  |  | | --- | --- | | **ОП.01** |  | | Основы  микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.  В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  уметь:  - соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;  - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  знать:  - основные понятия и 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 потребности человека в питательных веществах;  - основные процессы обмена веществ в организме;  - суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  - методики составления рационов питания | 40, из них 4 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| |  |  | | --- | --- | | **ОП.02** |  | | Основы товароведения продовольственных товаров | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.  В результате изучения обязательной части 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 (НАССР);  - 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. | 46, из них 6 часов самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП.03** | Техническое  оснащение и  организация рабочего места | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.  В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  уметь:  - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. 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 | 51, из них 6 часов самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| |  |  | | --- | --- | | **ОП.04** |  | | Экономические  и правовые основы  профессиональной деятельности | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Основы калькуляции и учета  В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  уметь:  - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. 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 | 38, из них 2 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10,11  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| |  |  | | --- | --- | | **ОП.05** |  | | Основы калькуляции и учета | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:  Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.  В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  Уметь:  - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,  - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;  - составлять товарный отчет за день;  - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;  - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;  - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;  - пользоваться контрольно - кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;  - принимать оплату наличными деньгами;  - принимать и оформлять безналичные платежи;  - составлять отчеты по платежам.  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. | 38, из них 2 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| |  |  | | --- | --- | | **ОП.06** |  | | Охрана труда | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  Уметь:  - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  Знать:  - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  - обязанности работников в области охраны труда;  - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;  - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. | 38, из них 2 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1-1.4,  ПК 2.1-2.8,  ПК 3.1-3.6,  ПК 4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 |
| |  |  | | --- | --- | | **ОП.07** |  | | Иностранный язык в профессиональной деятельности | В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  Уметь:  - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;  - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;  - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;  - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;  - безличные предложения;  - имя существительное: его основные функции в предложении;  имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  - наречия в сравнительной и превосходной степенях.  **Общие умения** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов;  - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения;  **Диалогическая речь**  - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  - осуществлять запрос и обобщение информации;  - обращаться за разъяснениями;  - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  - завершать общение;  **Монологическая речь**  - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  - кратко передавать содержание полученной информации;  - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.  **Письменная речь** небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.  **Аудирование**  ● понимать:  ● основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  ● отделять главную информацию от второстепенной;  ● выявлять наиболее значимые факты;  - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.  Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию;  - отделять главную информацию от второстепенной;  - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | 42, из них 2 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП.08** | Безопасность жизнедеятельности | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к  общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в  образовательную программу профессии, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.06 Охрана труда.  В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен:  уметь:  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  - применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  - применять профессиональные знания в ходе исполнения  обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  - оказывать первую помощь пострадавшим  знать:  - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  - основы военной службы и обороны государства;  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;  - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | 38, из них 2 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-10  ПК 1.1  ПК 2.1  ПК 3.1  ПК 4.1  ПК 5.1 |
| **ОП.09** | Физическая культура | Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями: ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02. Приготовление 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. Цель дисциплины: - формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга; проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; - разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; - соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; - способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью; - правила использования спортивного инвентаря и оборудования; - средства профессионально-прикладной физической подготовки. | 60 часов  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-10 |
| **ОП.10** | Основы рисования и лепки | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм. Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - выполнять упражнения по рисованию;  - рисовать различного вида орнамент;  - рисовать с натуры предметы геометрической формы;  - рисовать с натуры предметы домашнего обихода;  - рисовать фрукты и овощи;  - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;  - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;  - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;  - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - технику рисунка и ее многообразие  - технику выполнения рисунка с натуры;  - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;  - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;  - законы композиции, выразительные средства композиции;  - композиция тортов;  - технику лепки элементов украшения для тортов;  - технику лепки макетов различной формы. | 22, из них 2 часа самостоятельной работы  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП. 11** | Основы здорового питания | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - формировать и реализовывать в практической деятельности принципы правильного питания и здорового образа.  - называть и характеризовать продукты питания;  -соблюдать правила кулинарной обработки:  -соблюдать гигиенические правила хранения и рекомендации по употреблению пищевых продуктов.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - основные принципы и правила правильного питания, как неотъемлемой составляющей здоровья и здорового образа жизни.  - основные правила поведения (этикета) и основ здорового образа жизни  - что такое питание, режим питания, пища, питательные вещества, продукты питания, рациональное питание, здоровое питание. | 20 часов  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП. 12** | Психология личности и профессиональное самоопределение | В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;  - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;  - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;  - планировать и составлять временную перспективу своего будущего;  - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;  - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;  - современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;  - основные принципы и технологии выбора профессии;  - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. | 32 часа.  Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10  ПК 1.1 - 1.4  ПК 2.1 - 2.8  ПК 3.1 - 3.6  ПК 4.1 - 4.5  ПК 5.1 - 5.5 |
| Профессиональные модули | | | | |
| |  |  | | --- | --- | | **ПМ.01** |  | | Приготовление и подготовка  к реализации  полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий  разнообразного  ассортимента  МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и соответствующие ему профессиональные компетенции"  В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  з**нать:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности,  производственной санитарии и личной гигиены в  организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования и правила ухода за ним;  - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,  грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,  полуфабрикатов из них;  - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления  полуфабрикатов;  - способы сокращения потерь при обработке сырья и  приготовлении полуфабрикатов.  **уметь:**  - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно  эксплуатировать оборудование, производственный  инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в  соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,  рационального использования сырья и продуктов, подготовки  и применения пряностей и приправ;  - выбирать, применять, комбинировать методы обработки  сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать  условия, соблюдать сроки их хранения.  **иметь практический опыт в:**  - подготовке, уборке рабочего места;  - подготовке к работе, безопасной эксплуатацииинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,  нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке  на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного  ассортимента;  - ведении расчетов с потребителями. | Всего часов -567, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 180, производственная практика – 108, МДК 01.01 – 76, МДК 01.02 - 179 | ОК 1-7,9-10  ПК 1.1 – 1.4 |
| |  |  | | --- | --- | | **ПМ.02** |  | | Приготовление, оформление  и подготовка к реализации  горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок  разнообразного  ассортимента  МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд разнообразного ассортимента.  МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд разнообразного ассортимента. | Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции.  В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **знать:**  - требования охраны труда, пожарной безопасности,  производственной санитарии и личной гигиены в  организациях питания;  - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования, производственного  инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,  посуды и правила ухода за ними;  - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и  срокам хранения, методы приготовления, варианты  оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения  пищевой ценности продуктов при приготовлении;  - правила и способы сервировки стола, презентации супов,  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  **Уметь:**  - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно  эксплуатировать оборудование, производственный  инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в  соответствии с инструкциями и регламентами;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости  продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы  приготовления, творческого оформления и подачи супов,  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на  вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой  продукции.  **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;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,  хранении с учетом требований к безопасности готовой  продукции;  - ведении расчетов с потребителями. | Всего часов -783, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 216, производственная практика – 180, МДК 02.01 – 76, МДК 02.02 - 287 | ОК 1-7,9-10  ПК 2.1 – 2.8 |
| |  |  | | --- | --- | | **ПМ.03** |  | | Приготовление, оформление  и подготовка к реализации  холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок  разнообразного  ассортимента  МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции  В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **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.  **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.  **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 салатов, холодных блюд, кулинарных  изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе  региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,  хранении с учетом требований к безопасности готовой  продукции;  - ведении расчетов с потребителями. | Всего часов -479, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 180, производственная практика – 108, МДК 03.01 – 76, МДК 03.02 - 91 | ОК 1-7,9-10  ПК 3.1 – 3.6 |
| |  |  | | --- | --- | | **ПМ.04** |  | | Приготовление, оформление  и подготовка к реализации  холодных и горячих сладких  блюд, десертов, напитков  разнообразного  ассортимента  МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих  блюд, десертов, напитков.  МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков. | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции  В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **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, требования к качеству, условиям и срокам  хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты  оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков, в том числе региональных;  - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения  пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  - правила и способы сервировки стола, презентации холодных  и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  ассортимента, в том числе региональных.  **Уметь:**  - рационально организовывать, проводить уборку рабочего  места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно  эксплуатировать технологическое оборудование,  производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы с учетом инструкций и  регламентов;  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости  продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы  приготовления, творческого оформления и подачи холодных  и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  ассортимента, в том числе региональных;  - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на  вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой  продукции;  **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 холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том  числе региональных;  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,  хранении с учетом требований к безопасности готовой  продукции;  - ведении расчетов с потребителями. | Всего часов - 330, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 108, производственная практика – 72, МДК 04.01 – 56, МДК 04.02 - 70 | ОК 1-7,9-10  ПК 4.1 – 4.5 |
| |  |  | | --- | --- | | **ПМ.05** |  | | Приготовление, оформление  и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий  разнообразного  ассортимента  МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции  В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **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;  **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;  **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;  - ведении расчетов с потребителями. | Всего часов - 760, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 216, производственная практика – 216 , МДК 05.01 – 90, МДК 05.02 - 214 | ОК 1-7,9-10  ПК 5.1 – 5. 5 |