

|  |  |
| --- | --- |
| **Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  **Московской области**  **«Профессиональный колледж «Московия»**  **Структурное подразделение Домодедово** | |
|  |  |

**Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей по специальности**

***\_ \_43.01.09 Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***(КОД,) наименование***

**Квалификация: повар, кондитер**

***(наименование)***

**срок обучения 3 года 10 месяцев**

***(указать)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Код дисциплины** | **Наименование рабочей программы** | **Аннотация к рабочей программе** | **Файл** |
| **1.** | ОП.01 | **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** | Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, на базе среднего общего образования, с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.  Является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла**.**  В результате изучения обязательной части учебного цикла, обучающийся **должен**  **уметь:** -Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;-Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;-Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;-Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;-Рассчитывать энергетическую ценность блюд; -Составлять рационы питания для различных категорий потребителей  **знать:**  -Основные понятия и термины микробиологии;  -Основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;  -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  Изучение дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | Код компетенции | Формулировка компетенции | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |   Изучение дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование профессиональных компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | | ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, кролик. | | 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. | | 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. | | 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. | | ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | | ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |   Максимальная учебная нагрузка обучающихся- **51** час, в том числе:  обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – **51** час | **Док.1 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **2** | ОП.02 | **Основы товароведения продовольственных товаров** | Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, на базе среднего общего образования, с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.  Является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла  В результате изучения обязательной части учебного цикла, обучающийся **должен**  **уметь:**  - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  - рассчитывать энергетическую ценность блюд;  - пользоваться нормативной документацией;  **знать:**  - общие требования к качеству сырья и продуктов;  - качество пищевых продуктов;  - условия хранения, упаковки, транспортирования, реализации различных видов продовольственных товаров.  - ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов.  Изучение дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | Код компетенции | Формулировка компетенции | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |   Изучение дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование профессиональных компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | | ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, кролик. | | 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. | | 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. | | 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. | | ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | | ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |   Максимальная учебная нагрузка обучающихся- **48** часов, в том числе:  обязательная аудиторная учебная нагрузкаобучающихся – **48** часов | **Док.2 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **3** | ОП.03 | **Техническое оснащение и организация рабочего места** | Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, на базе среднего общего образования, с учетом технического профиля получаемого профессионального образования.  Является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла**.**  В результате изучения обязательной части учебного цикла, 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 учётом 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  Изучение дисциплины, Техническое оснащение и организация рабочего места, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | Код компетенции | Формулировка компетенции | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |   Изучение дисциплины, Техническое оснащение и организация рабочего места, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование профессиональных компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | | ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, кролик. | | 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. | | 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. | | 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. | | ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | | ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |   Максимальная учебная нагрузка обучающихся- **48** часов, в том числе:  обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – **48** часов | **Док.3 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **4** | **ОП.04** | **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** | Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569.  является общепрофессиональной дисциплиной профессионального учебного цикла  В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**  - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;  - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;  - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;  **знать:**  - принципы рыночной экономики;  - организационно-правовые формы юридических лиц;  - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  - механизмы формирования заработной платы;  - формы оплаты труда.  Изучение дисциплины ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности согласно ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:  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 традиционных 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  Изучение дисциплины ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности согласно ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер направлено на формирование профессиональных компетенций, включающих в себя способность:  ПК 1.5. Выполнять эскизы с использованием различных графических средств и приемов.  Максимальная учебная нагрузка обучающегося **58** часов, в том числе:  обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **58** часов | **Док.4 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **5** | ОП.05 | **Основы калькуляции и учета** | В результате изучения обязательной части учебного цикла, обучающийся **должен**  **уметь:**  - Составлять план-меню, пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.  - Рассчитывать продажную цену блюд, изделий собственного производства.  - Учитывать и документально оформлять сырье, продукты, тару на ПОП.  - Оформлять документы на получение продуктов из кладовой.  - Составлять отчет материально-ответственных лиц.  - Составлять инвентаризационные описи и определять результаты инвентаризации.  - Составлять отчет о движении продуктов и тары на производстве.  - Составлять бухгалтерский баланс.  **знать:**  - Общую характеристику хозяйственного учета, виды учета, методы ведения бухгалтерского учета.  - Организацию бухгалтерского учета в общественном питании.  - Содержание сборников рецептур блюд, порядок пользования сборником.  - Порядок определения цен на продукцию собственного производства.  - Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление.  - Учет продуктов на производстве.  - Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети.  Изучение дисциплины Основы калькуляции и учета согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | Код компетенции | Формулировка компетенции | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |   Изучение дисциплины Основы калькуляции и учета согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер, базовой подготовки направлено на формирование профессиональных компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | | ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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, кролик. | | 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. | | 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. | | 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. | | ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | | ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |   Максимальная учебная нагрузка обучающихся- **58** часов, в том числе:  обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – **58** часов | **Док.5 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **6** | **ОП.07** | **Иностранный язык в профессиональной деятельности** | Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО **43.01.09 Повар, кондитер.**  Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы(ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.  Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования,  предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).  Учебная дисциплина Английский язык является учебным предметом обязательной предметной области Иностранные языки ФГОС среднего общего образования.  В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС). В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.  Содержание программы учебной дисциплины Английский язык направлено на достижение следующих **целей**:  • формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;  • формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;  • формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции:  лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;  • воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;  • воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.  В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов  компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного  общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (ППКРС).  Программа учебной дисциплины «Английский язык» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, тематику практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, осваиваемой профессии или специальности.  Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.  Программа может использоваться другими профессиональными образовательными  организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.  Результаты освоения дисциплины**:**  Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:  • **личностных:**  – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;  – сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;  – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;  – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому  образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;  – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;  • **метапредметных:**  – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;  – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;  – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться  и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно  разрешать конфликты;  – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;  • **предметных:**  – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;  – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;  – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;  – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.  Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:  • ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и английского  языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и  языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;  • ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;  • ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию  и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;  • ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;  • ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать  ее;  • ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;  • ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.  Содержание учебной дисциплины направлено на формирование:  *- общих компетенций,* включающих в себя способность:  профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  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 традиционных 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 информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 121 час. | **Док.6 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **7** | ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности | Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования, является общей дисциплиной общеобразовательного цикла, изучается с учетом гуманитарного профиля получаемого профессионального образования как базовая дисциплина и базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении основ безопасности жизнедеятельности в основной школе.  В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.  Общеобразовательная учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека, как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.  Основными содержательными темами программы являются: введение в дисци­плину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.  Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.  Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.  В программе приведены два варианта примерных тематических планов для ор­ганизации образовательного процесса по дисциплине: 1 вариант — совместное обучение юношей и девушек, 2 вариант — раздельное обучение юношей и девушек и тематический план проведения учебных сборов для юношей.  В результате изучения обязательной части учебного цикла, студент должен:  ***-* уметь:**  - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  - применять первичные средства пожаротушения;  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;  - применять профессиональные знания в ходе пополнения 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 нее в добровольном порядке;  - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;  - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.  Изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности согласно ФГОС СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**  базовой подготовки направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:   |  |  | | --- | --- | | **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | | ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | | ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | |  |  | |  |  | | ОК 6. | Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |   Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **45** часов;  обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 45час;  самостоятельная работа обучающегося – **16** часа. | **Док.7 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **8** | **Оп.00** | **Физическая культура** | Рабочая программа учебной дисциплины содействует сохранению единого образовательного пространства и преемственности основных образовательных программ основного общего и среднего (полного) общего образования, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса и может быть использована при составлении календарно-тематического плана.  Физическая культура, как учебная дисциплина является базовой дисциплиной общеобразовательного цикла и её изучение должно обеспечить:   * содействие гармоничному физическому развитию, выработке умений использовать физические упражнения, гигиенические процедуры и условия внешней среды для укрепления состояния здоровья, противостояния стрессам; * формирование общественных и личностных представлений о престижности высокого уровня здоровья и разносторонней физиологической подготовленности; * расширение двигательного опыта посредством овладения новыми двигательными действиями и формирование умений применять их в различных по сложности условиях; * дальнейшее развитие кондиционных и координационных способностей; * формирование знаний о закономерностях двигательной активности, спортивной тренировке, значении занятий физической культурой для будущей трудовой деятельности; * закрепление потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и избранным видом спорта; * формирование адекватной самооценки, нравственного самосознания, мировоззрения, коллективизма, развитие целеустремлённости, уверенности, выдержки, самообладания; * дальнейшее развитие психических процессов и обучение основам психических регуляции.   Содержание учебной дисциплины направлено на:  ***достижение предметных результатов***:  1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;  2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;  3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;  4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;  5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.  ***формирование общих компетенций,*** включающих в себя способность:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).  Программа ориентирована на достижение следующих целей:   * **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; * **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; * **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; * **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; * **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; * **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.   Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.  В соответствии со структурой двигательной деятельности, практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.  Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой. На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.  Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.  В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:  ***знать/понимать****:*   * влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; * способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; * правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;   ***уметь****:*   * выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; * выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; * проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; * преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; * выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; * осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; * выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;   ***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*** для:   * повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; * подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; * организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях; * активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.   Современная профессиональная деятельность требует от человека не только глубоких теоретических знаний, но и необходимой специальной психофизической подготовленности. Основной задачей профессиональной составляющей является формирование физических, физиологических и психических качеств, способствующих достижению и поддержанию достаточной готовности к успешной профессиональной деятельности.  Профессиональная направленность изучения физической культуры в рамках социально-экономического профиля получаемого профессионального образования реализуется за счет отбора дидактических единиц, освоения профессиональных дидактических единиц на продуктивном уровне реализации общеобразовательного потенциала междисциплинарных связей (естествознание, основы безопасности жизнедеятельности), перераспределения часов и профессиональных тем курса.  На уроках физической культуры реализуются разработанные комплексы профессионально–прикладной физической подготовки.  Помимо этого, профессиональный характер направленности дисциплины выражается в заданиях для внеаудиторной самостоятельной работы, которые связаны с познавательной деятельностью студентов для привлечения дополнительного учебного материала, сопряженного с профессиональной сферой деятельности.  Максимальная учебная нагрузка - 40 часов, в том числе:  - обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов; | **Док.8 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **9** | **ПМ 01.** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД):  *Повар, кондитер* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии:  С целью овладения указанным видом 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   **знание:**   * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; * требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; * способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов   Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВП) *Повар, кондитер*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Курс** | **Семестр** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Коды профессиональных компетенций** | **Максимальная**  **учебная нагрузка**  **(час.)** | **Внеаудиторная нагрузка (час.)** | **Обязательная аудиторная нагрузка (час)** | **в том числе:** | | | | | **Практика:** | | | **Занятия на уроках (час)** | **Лабораторные**  **работы (час.)** | **Практические**  **работы (час.)** | | **Курсовое проектирование (час.)** | **Учебная (час.)** | **Производственная (по профилю специальности) (час.)** | | **Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 3 | **МДК. 01.01.**  **Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов** | **ПК 1.1**  **ПК**  **1.3**  **ПК**  **1.4** |  |  | 80 | 40 |  | 40 | |  |  |  | | **Итого по МДК 01.01.** | | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 3 | **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **ПК 1.2 ПК 1.4** |  |  | 80 | 40 |  | 40 |  | |  |  | | **Итого по модулю:** | | |  |  |  | **160** | **80** |  | **80** |  | |  |  | | **Док.9 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **10** | **ПМ 02.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | * 1. Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО ППКРС*: 43.01.09* *Повар, кондитер на базе основного общего образования* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):   ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ас-сортимента 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  С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  ***В результате освоения профессионального модуля студент должен:***  **Иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, 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.   **Уметь:**   * подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; * выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;   **Знания:**   * Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; * правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.   Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВП) *Повар, кондитер* в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:   |  |  | | --- | --- | | Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | | ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | 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 |   **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Курс** | **Семестр** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Коды профессиональных компетенций** | **Максимальная**  **учебная нагрузка**  **(час.)** | **Внеаудиторная нагрузка (час.)** | **Обязательная аудиторная нагрузка (час)** | **в том числе:** | | | | | **Практика:** | | | **Занятия на уроках (час)** | **Лабораторные**  **работы (час.)** | **Практические**  **работы (час.)** | | **Курсовое проектирование (час.)** | **Учебная (час.)** | **Производственная (по профилю специальности) (час.)** | | **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | **МДК. 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** | **ПК 2.1- ПК**  **2.8** |  |  | 48 | 24 |  | 24 | |  |  |  | | **Итого по МДК 01.01.** | | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | | **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **ПК 2.1 ПК 2.8** |  |  | **132** | 62 | 70 |  |  | |  |  | | **Итого по модулю:** | | |  |  |  | **180** | **86** | **70** | **24** |  | |  |  | | **Док.10 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **11** | **ПМ 03.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД):  *Повар, кондитер* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии:  С целью овладения указанным видом 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   **знание:**   * 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 программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВП) *Повар, кондитер*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  *Профессиональные компетенции*   |  |  | | --- | --- | | Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | | ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | | ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | | ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | | ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |   ***Общие компетенции:***   |  |  | | --- | --- | | **Код** | **Наименование общих компетенций** | | ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |   **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Курс** | **Семестр** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Коды профессиональных компетенций** | **Максимальная**  **учебная нагрузка**  **(час.)** | **Внеаудиторная нагрузка (час.)** | **Обязательная аудиторная нагрузка (час)** | **в том числе:** | | | | | **Практика:** | | | **Занятия на уроках (час)** | **Лабораторные**  **работы (час.)** | **Практические**  **работы (час.)** | | **Курсовое проектирование (час.)** | **Учебная (час.)** | **Производственная (по профилю специальности) (час.)** | | **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 5 | **МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** | **ПК 3.1** |  |  | 40 | 30 |  | 10 | |  |  |  | | **Итого по МДК 03.01.** | | |  |  | **40** | **30** |  | **10** | |  |  |  | | **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 5,6 | **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.** | **ПК 3.2 ПК 3.6** |  |  | 107 | 57 |  | 50 |  | |  |  | | **Итого по МДК 03.02.** | | |  |  |  | 107 | 57 |  | 50 |  | |  |  | | **Итого по модулю:** | | |  |  |  | **147** | **87** |  | **60** |  | |  |  | | **Док.11 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **12** | **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО ППКРС*: 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  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  **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**  С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  **Иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит-ков 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   **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.   **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; * нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; * правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.   Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВП) Организация перевозочного процесса (по видам), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:   |  |  | | --- | --- | | **Код** | **Наименование общих компетенций** | | ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | | ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | | ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |   **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Курс** | **Семестр** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Коды профессиональных компетенций** | **Максимальная**  **учебная нагрузка**  **(час.)** | **Внеаудиторная нагрузка (час.)** | **Обязательная аудиторная нагрузка (час)** | **в том числе:** | | | | | **Практика:** | | | **Занятия на уроках (час)** | **Лабораторные**  **работы (час.)** | **Практические**  **работы (час.)** | | **Курсовое проектирование (час.)** | **Учебная (час.)** | **Производственная (по профилю специальности) (час.)** | | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 6 | **МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** | ПК 4.1- ПК  4.5 |  |  | 60 | 40 |  | 20 | |  |  |  | | **Итого по МДК 04.01.** | | |  |  | **60** | **40** |  | **20** | |  |  |  | | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 6 | **МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.** | ПК 4.1 ПК 4.5 |  |  | 105 | 55 |  | 50 |  | |  |  | | **Итого по МДК 04.02.** | | |  |  |  | **105** | **55** |  | **50** |  | |  |  | | **Итого по модулю:** | | |  |  |  | **165** | **95** |  | **70** |  | |  |  | | **Док.12 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **13** | **ПМ 05.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД):  *Повар, кондитер* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  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, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии: кондитер  С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  **Иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; * приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; * подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; * ведении 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   **знание:**   * 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 программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВП) *Повар, кондитер*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями  *1.1.1. Профессиональные компетенции*   |  |  | | --- | --- | | Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | | 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, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |   *1.1.2. Общие компетенции:*   |  |  | | --- | --- | | **Код** | **Наименование общих компетенций** | | ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |   **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Курс** | **Семестр** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Коды профессиональных компетенций** | **Максимальная**  **учебная нагрузка**  **(час.)** | **Внеаудиторная нагрузка (час.)** | **Обязательная аудиторная нагрузка (час)** | **в том числе:** | | | | | **Практика:** | | | **Занятия на уроках (час)** | **Лабораторные**  **работы (час.)** | **Практические**  **работы (час.)** | | **Курсовое проектирование (час.)** | **Учебная (час.)** | **Производственная (по профилю специальности) (час.)** | | ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 6 | **МДК. 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **ПК 5.1** |  |  | 60 | 40 |  | 20 | |  |  |  | | **Итого по МДК 05.01.** | | |  |  | **60** | **40** |  | **20** | |  |  |  | | ***Раздел модуля 2*. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | | | | | | | | | | ***Раздел модуля 3.* Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | ***Раздел модуля 4.* Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | ***Раздел модуля 5.* Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 6,7 | **МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **ПК 5.2 -ПК 5.5** |  |  | 130 | 60 |  | 70 |  | |  |  | | **Итого по МДК 03.02.** | | |  |  |  | 130 | 60 |  | 70 |  | |  |  | | **Итого по модулю:** | | |  |  |  | **190** | **100** |  | **90** |  | |  |  | | **Док.13 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **14** | **ПМ 06.** | **Молекулярная гастрономия** | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД):  *Повар, кондитер* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  ВД 6 Молекулярная гастрономия  ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусокмолекулярной гастрономии в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд молекулярной гастрономии разнообразного ассортимента.  ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд разнообразного ассортимента молекулярной гастрономии.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии.  С целью овладения указанным видом 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,приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента; * 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 блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   **знание:**   * 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 блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;   правила и способы сервировки стола, презентации блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента, в том числе региональных.  Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВП) *Повар, кондитер*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  *1.1.1. Профессиональные компетенции*   |  |  | | --- | --- | | Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | | ВД 6 | *Молекулярная гастрономия* | | ПК6.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусокмолекулярной гастрономии в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 6.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд молекулярной гастрономии разнообразного ассортимента. | | ПК 6.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд разнообразного ассортимента молекулярной гастрономии. |   *1.1.2. Общие компетенции:*   |  |  | | --- | --- | | **Код** | **Наименование общих компетенций** | | ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |   **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Курс** | **Семестр** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Коды профессиональных компетенций** | **Максимальная**  **учебная нагрузка**  **(час.)** | **Внеаудиторная нагрузка (час.)** | **Обязательная аудиторная нагрузка (час)** | **в том числе:** | | | | **Практика:** | | | **Занятия на уроках (час)** | **Лабораторные**  **работы (час.)** | **Практические**  **работы (час.)** | **Курсовое проектирование (час.)** | **Учебная (час.)** | **Производственная (по профилю специальности) (час.)** | | **МДК 01.01. Процессы сферификации, желатинизации, сгущевания, центрифуганизации в молекулярной гастрономии.** | | | | | | | | | | | | | | 4 | 7 | **Раздел 1. Теоретические аспекты молекулярной кухни** | **ПК 6.1** |  |  | **72** | 52 |  | 20 |  |  |  | | 4 | 7 | Раздел.2. Научно – теоретические основы | **ПК 61.-6.2** |  |  | **116** | 70 |  | 46 |  |  |  | | 4 | 7 | **Раздел 3. Практические аспекты молекулярной кухни** | **ПК 6.1-6.3** |  |  | **109** | 75 |  | 34 |  |  |  | | **Итого по МДК 06.01.** | | |  |  |  | **297** | **197** |  | **100** |  |  |  | | **Итого по модулю:** | | | **729** |  |  | **297** |  |  |  |  | **216** | **216** | | **Док.14 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **15** | **УП ПМ.01** | **Рабочая программа учебной практики ПМ.01** | Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью ППКРС по профессии 43.01.09«Повар,кондитер» в части освоения основных видов деятельности:  приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 2 разряда.  Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2недели | Согласно утверждённых учебных планов | | **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | **ОК 4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | **ОК 11.** | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | **ПК 1.1.** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | | **ПК 1.2.** | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | | **ПК 1.3.** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | | **ПК 1.4.** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  Вид деятельности:  Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 2 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся 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, продуктоввыполнять работы с соблюдением требований безопасности;   **знать:**   * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; * требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; * способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов **Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**   Всего2недели-72часа | **Док.15 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **16** | **ПП ПМ.01** | **Производственная программа ПМ.01** | Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер» в части освоения основных видов деятельности:  приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 2 разряда.  Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2недели | Согласно утверждённых учебных планов | | **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | **ОК 4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | | **ПК 1.1.** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | | **ПК 1.2.** | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | | **ПК 1.3.** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | | **ПК 1.4.** | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |   Цели и задачи производственной практики.  Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  Вид деятельности:  Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 2 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся 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, продуктоввыполнять работы с соблюдением требований безопасности;   **знать:**   * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; * требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; * способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов   **Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**  Всего 2 недели – 72 часа. | **Док.16 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **17** | **УП ПМ.02** | **Учебная практика ПМ.02** | Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью ППКРС по профессии 43.01.09«Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности:  приготовление и оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 4недели | Согласно утверждённых учебных планов | | **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | **ОК 4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ВД 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | **ПК 2.1.** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | **ПК 2.2.** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | **ПК 2.3.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | **ПК 2.4.** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | **ПК 2.5.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |  |  | | **ПК 2.6.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | **ПК 2.7.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | **ПК 2.8.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  Вид деятельности:  Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт**:   * подготовки, уборки рабочего места; * подготовки 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; * ведения расчетов с потребителями   **уметь:**   * 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;   **знать:**   * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; * правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.   **Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**  Всего 4 недели – 144 часа. | **Док.17 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **18** | **ПП ПМ.02** | **Производственная практика ПМ.02** | Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью ППКРС по профессии43.01.09«Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности:  приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 7недель | Согласно утверждённых учебных планов | | **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | **ОК 4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | **ПК 2.1.** | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | **ПК 2.2.** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | **ПК 2.3.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | **ПК 2.4.** | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | **ПК 2.5.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |  |  | | **ПК 2.6.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | **ПК 2.7.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | **ПК 2.8.** | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  Вид деятельности:  Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**   * подготовки, уборки рабочего места; * подготовки 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; * ведения расчетов с потребителями   **уметь:**   * 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;   **знать:**   * требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); * видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; * ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; * правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.   **Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**  Всего7недели-252часа. | **Док.18 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **19** | **УП ПМ.03** | **Учебная практика ПМ.03** | Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2недели | Согласно утверждённых учебных планов | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | 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. |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  **Вид деятельности:** Выполнение работ связанных с: выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся 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   **знание:**   * 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;   **Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**  Всего2недели-72часа. |  |
| **Док.19 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **20** | **ПП ПМ.03** | **Производственная практика ПМ.03** | Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный на практику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2 недели | Согласно утверждённых учебных планов | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | 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. |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  **Вид деятельности:** Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся 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   **знание:**   * 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;   **Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**  Всего2 недели-72часа. | **Док.20 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **21** | **УП ПМ.04** | **Учебная практика ПМ.04** | Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»является частью ППКРС по профессии43.01.09«Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности:  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2недели | Согласно утверждённых учебных планов | | **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | **ОК 4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ВД 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | **ПК4.1.** | 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 |  |  |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  Вид деятельности:  Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, 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   **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   **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. **Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**   Всего2недели-72часа. | **Док.21 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **22** | **ПП ПМ.04** | **Производственная практика ПМ.04** | Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью ППКРС по профессии43.01.09«Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности:  Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | **ОК 1.** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2недели | Согласно утверждённых учебных планов | | **ОК 2.** | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | **ОК 3.** | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | **ОК 4.** | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | **ОК 5.** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | **ОК 6.** | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | **ОК 7.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | **ОК 8.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | **ОК 9.** | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | **ОК 10.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ВД 1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | **ПК4.1.** | 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 |  |  |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  Вид деятельности:  Выполнение работ связанных с:выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, 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   **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   **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. **Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**   Всего3недели-108часов. | **Док.22 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **23** | **УП ПМ.05** | **Учебная практика ПМ.05** | Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный на практику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2 недели | Согласно утверждённых учебных планов | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | 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 ассорти-мента | | ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  **Вид деятельности:** Выполнение работ связанных с: выполнением работы в должности кондитера 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **Иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; * приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; * подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; * ведении 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   **знание:**   * 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   **Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**  Всего 4 недели-144часа. | **Док.23 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **24** | **ПП ПМ.05** | **Производственная практика ПМ.05** | Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 3 разряда.  Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный на практику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2 недели | Согласно утверждённых учебных планов | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | 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 ассорти-мента | | ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  **Вид деятельности:** Выполнение работ связанных с выполнением работы в должности кондитера 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся должен:  **Иметь практический опыт:**   * подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; * приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; * подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; * порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; * ведении 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   **Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**  Всего 6 недель-216 часа. | **Док.24 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **25** | **УП ПМ.06** | **Учебная практика ПМ.06** | Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 06. Молекулярная гастрономияявляется частью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и изделий молекулярной гастрономии  3 разряда.  Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  | Согласно утверждённых учебных планов | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и изделий молекулярной гастрономии. | | ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусокмолекулярной гастрономии в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд молекулярной гастрономии разнообразного ассортимента | | ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд разнообразного ассортимента молекулярной гастрономии. |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  **Вид деятельности:** Выполнение работ связанных с: выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся 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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента; * 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 блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   **знание:**   * 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 блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; * правила и способы сервировки стола, презентации блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   **Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**  Всего 6 недель-216часов. | **Док.25 в папке ОПОП 43.01.09** |
| **26** | **ПП ПМ.06** | **Производственная практика ПМ.06** | Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 06. Молекулярная гастрономияявляется частью ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и изделий молекулярной гастрономии 3 разряда.  Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:   | **Коды формируемых**  **компетенций** | **Наименование общих и профессиональных компетенций** | **Объем времени,**  **отведенный напрактику**  **(в неделях, часах)** | **Сроки**  **проведения** | | --- | --- | --- | --- | | ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |  | Согласно утверждённых учебных планов | | ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | | ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | | ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | | ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | | ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и изделий молекулярной гастрономии. | | ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусокмолекулярной гастрономии в соответствии с инструкциями и регламентами. | | ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд молекулярной гастрономии разнообразного ассортимента | | ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд разнообразного ассортимента молекулярной гастрономии. |   Практика имеет целью закрепление и углубление знаний, овладение компетенциями, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой профессии (специальности), на основе конкретной организации.  **Вид деятельности:** Выполнение работ связанных с: выполнением работы в должности повара 3 разряда.  В результате практического освоения профессионального модуля обучающийся 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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи блюд молекулярной кухни разнообразного ассортимента; * 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 блюд молекулярной гастрономии разнообразного ассортимента; * порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   **знание:**   * 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 блюд молекулярной гастрономии разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; * правила и способы сервировки стола, презентации блюд молекулярной гастрономии ассортимента, в том числе региональных;   **Количество недель (часов) на освоение программы** **производственной практики:**  Всего 6 недель-216часов | **Док.26 в папке ОПОП 43.01.09** |