

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Русский язык»
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер.**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 192 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 174 часов, 18 часов промежуточная аттестация.

3. Перечень разделов и тем: Введение. 1. Язык и речь. Функциональные стили речи; 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография; 3. Лексикология и фразеология; 4. Морфемика, словообразование, орфография; 5. Морфология и орфография; 6. Синтаксис и пунктуация.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Литература»
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер.**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 232 часа, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 232 часа.

3. Перечень разделов и тем: Введение. 1. Русская литература 19 века. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века; Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века; Поэзия второй половины XIX века 2. Литература 20 века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века; Особенности развития литературы 1920-х годов; Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов; Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и

первых послевоенных лет; Особенности развития литературы 1950—1980-х годов; Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции); Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.

**Аннотация рабочей программы дисциплины “Иностранный язык”
профессии среднего профессионального образования**

43.01.09 Повар-кондитер

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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.

2. Количество часов, отводимых на дисциплину: максимальная нагрузка— 396 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия —258 часов, самостоятельная внеаудиторная работа - 138 часов.

3. Перечень разделов и тем: 1курс: 1.Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2.Описание человека (внешность, национальность,

образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)
3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). 5. Распорядок дня студента колледжа. 6. Хобби, досуг. 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. 10. Экскурсии и путешествия. 2 курс: 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. 12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. 13. Научно-технический прогресс. 14. Человек и природа, экологические проблемы. 15. Физические и природные явления. 16. Достижения и инновации в области науки и техники. 17. Современные компьютерные технологии в тяжелой промышленности. 18. Современные компьютерные технологии в робототехнике. 3 курс:

Профессионально ориентированное содержание: 19. Экологические проблемы. 20. Защита окружающей среды. Безопасность 21. Участие в отраслевых выставках. 22. Новые технологии в разных областях науки и техники.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Математика»

профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер».

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их

применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: Из них максимальная нагрузка 266 часов, аудиторная нагрузка — 248 часов, промежуточная аттестация в форме экзамена– 18 часов.

3. Перечень разделов и тем:

1. Введение. 2. Элементы теории вероятности и математической статистики. 3. Развитие понятия о числе. 4. Корни, степени и логарифмы. 5. Элементы комбинаторики. 6. Прямые и плоскости в пространстве. 7. Координаты и векторы в пространстве. 8. Основы тригонометрии. 9. Функции, их свойства и график. 10. Многогранники. 11. Тела и поверхности вращения. 12. Измерения в геометрии. 13. Уравнения и неравенства. 14. Последовательности. 15. Начала математического анализа. 16. Интеграл и его применение.

**Аннотация рабочей программы дисциплины «История»
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

предметных:

сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины: максимальная нагрузка — 218 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 218 часов, практические занятия 22 часа.

3. Наименование разделов и тем дисциплины:

Введение. Основы исторических знаний РАЗДЕЛ 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА Происхождение человека. Палеолит; Неолитическая революция и ее последствия.

РАЗДЕЛ 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА Великие державы Древнего Востока; Античная цивилизация; Культура и религия Древнего мира; Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной

РАЗДЕЛ 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе; Возникновение ислама. Арабские завоевания; Византийская империя; Восток в Средние века; Основные черты западноевропейского феодализма. Феодальная раздробленность в Европе ; Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы; Зарождение централизованных государств в Европе; Особенности средневекового общества

РАЗДЕЛ 4. От древней Руси к Российскому государству Образование Древнерусского государства; Образование Древнерусского государства; Социально-экономический и политический строй Древней Руси; Крещение Руси и его значение; Раздробленность на Руси; Основные центры феодальной раздробленности; Древнерусская культура; Монгольское завоевание и его последствия; Начало возвышения Москвы; Образование единого Русского государства;

РАЗДЕЛ 5. Россия в XVI—XVII в.: от великого княжества к царству Россия в правление Ивана Грозного; Опричнина и её последствия; Смутное время начала XVII века; Окончание Смуты и возрождение российской государственности; Экономическое и социальное развитие России в XVII веке; Бунташный XVII век; Становление абсолютизма в России; Внешняя политика России в XVII веке; Культура Руси конца XIII—XVII веков; Контрольная работа по теме: «Русь: от древности до XVIIв.»

РАЗДЕЛ 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе; Великие географические открытия; Образование колониальных империй; Возрождение и гуманизм в Западной Европе; Реформация и контрреформация; Становление абсолютизма в европейских странах; Страны Востока в XVI—XVIII вв. и колониальная экспансия европейцев; Международные отношения в XVII—XVIII веках; Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках; Эпоха просвещения; Война за независимость и образование США; Французская революция конца XVIII века;

РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ В КОНЦЕ XVII - XVIII ВВ.: от царства к империи Россия в эпоху петровских преобразований; Россия в эпоху петровских преобразований; Экономическое и социальное развитие в XVIII веке; Народные движения в XVIII веке; Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия; Внешняя и внутренняя политика России в середине — второй половине XVIII века; Внешняя политика Екатерины II; Контрольная работа по теме: «Русь: от древности до XVIIIв.»

РАЗДЕЛ 8. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ Промышленный переворот и его последствия; Международные отношения. Крымская война и её последствия; Политическое развитие стран Европы и Америки; Развитие западноевропейской культуры;

РАЗДЕЛ 9. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА Колониальная экспансия европейских стран: раздел Азии и Африки; Китай и Япония.

РАЗДЕЛ 10. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ Внутренняя политика России в начале XIX века; Отечественная война 1812 года; Заграничный поход русской армии; Аракчеевщина; Движение декабристов; *Внутренняя политика Николая I*; Общественное движение XIX века; Внешняя политика России во второй четверти XIX века; Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века.; Контрреформы Александра III; Экономическое развитие во второй половине XIX века; Россия в международных отношениях конца XIX века; Русская культура XIX века; Повторение, обобщение, контроль по разделу «РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX ВЕКЕ»

РАЗДЕЛ 11. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ Мир в начале XX века. Пробуждение Азии; Россия на рубеже XIX—XX веков; Русско – японская война 1904-1905 гг; Революция 1905—1907 годов в России; Россия в период столыпинских реформ; Серебряный век русской культуры; Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов; Первая мировая война и общество; Февральская революция в России; Октябрьская революция в России и ее последствия; Политика «военного коммунизма»; Гражданская война в России

РАЗДЕЛ 12. МЕЖВОЕННЫЙ ПЕРИОД (1918 – 1939) Европа и США; Турция, Китай, Индия, Япония; Советское государство и общество в 1920—1930-е годы; Новая экономическая политика в Советской России; Образование СССР; Индустриализация в СССР; Коллективизация в СССР; Советская культура в 1920—1930-е годы.

РАЗДЕЛ 13. ВТОРАЯ МИРОВАЯ ВОЙНА. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА Этапы и направления внешней политики СССР в 30-е гг; Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол; Подготовка сторон к войне; В О война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны; Причины неудач КА; Создание антигитлеровской коалиции; Меры по организации отпора фашистской агрессии; Блокада Ленинграда; Битва за Москву. Срыв блицкрига; Второй период Второй мировой войны; Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943г; Сталинградская битва; Курская битва; Международные конференции глав держав СССР, США и Великобритании; Завершающий этап и разгром фашистской Германии (1944 – 45 гг.); Советское общество в годы войны «Всё для фронта, всё для Победы!»; Партизанское движение; Окончание второй мировой войны. Разгром Квантунской армии; Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу;

РАЗДЕЛ 14. СОРЕВНОВАНИЕ СОЦИАЛЬНЫХ СИСТЕМ. СОВРЕМЕННЫЙ МИР Послевоенное формирование двухполюсного (биполярного) мира; Страны Восточной Европы после Второй мировой войны; Крушение колониальной системы; Начало «Холодной войны»; Страны Латинской Америки; Индия, Пакистан, Китай; Многополярный мир XX в., и его основные центры;

РАЗДЕЛ 15. АПОГЕЙ И КРИЗИС СОВЕТСКОЙ СИСТЕМЫ 1945–1991 ГОДЫ СССР в послевоенные годы.; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов; СССР в 1950-х — начале 1960-х годов: курс на строительство коммунизма; СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Л.И.Брежнев; СССР в годы перестройки; Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР; Развитие советской культуры (1945—1991 годы);

РАЗДЕЛ 16. РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ НА РУБЕЖЕ XX–XXI ВЕКОВ Формирование российской государственности. Б.Н. Ельцин; Политические лидеры и общественные деятели современной России; Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века; Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века; РФ в системе современных международных отношений; Воссоединение Крыма с Россией

Аннотация рабочей программы дисциплины «Физическая культура»

профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособностью;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

2.Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка обучающихся составляет — 426 часов, аудиторная работа – 426 часов.

Изучение дисциплины «Физическая культура» завершается дифференцированным зачетом.

3. Перечень разделов и тем: Теоретическая часть: Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Практическая часть: 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. 2. Гимнастика. 3. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, ручной мяч. 4. Виды спорта по выбору (ритмическая гимнастика, атлетическая гимнастика и работа на тренажерах.)

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной

деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

— владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

2.Количество часов, отводимое на дисциплину:

максимальная нагрузка — 74 часа, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 74 часа.

3.Перечень разделов и тем:

Введение. 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. 2. Государственная система обеспечения безопасности населения. 3. Основы обороны государства и воинская обязанность. 4. Основы медицинских знаний.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Астрономия» профессии среднего профессионального образования.

43.01.09 Повар, кондитер.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов:

предметных:

-формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

-владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;

-владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

-умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

-формирование умения решать задачи;

-формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере

и для принятия практических решений в повседневной жизни;
-формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: Максимальная нагрузка составляет 36 часов, из них на итоговую аттестацию форме дифференцированного зачёта – 2 часа, аудиторная нагрузка – 36 часов.

3.Перечень разделов и тем: 1. введение , 2. Основы практической астрономии, 3. Законы движения небесных тел, 4. Солнечная система, 5. Методы астрономических исследований, 6. Звезды. 7. Наша Галактика - Млечный Путь 8. Галактики. Строение и эволюция Вселенной.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Химия» профессии среднего профессионального образования.

43.01.09 Повар, кондитер.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

2.Количество часов, отводимое на дисциплину:

Максимальная нагрузка — 330 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся —294 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена на 2 и 3 курсах – 36 часов.

3.Перечень разделов и тем: Тематический план для 1 курса

Введение. Предмет химии.

Раздел 1 Органическая химия

Тема 1.1 Предмет органической химии.

Теория строения органических соединений

Тема 1.2 Предельные углеводороды

Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды

Тема 1.5 Ароматические углеводороды

Тема 1.6 Природные источники углеводов

Тема 1.7 Гидроксильные соединения

Промежуточная аттестация

Тематический план для 2 курса

Раздел 1 Органическая химия

Тема 1.8 Альдегиды и кетоны

Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 1.10. Углеводы

Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.

Тема 1.13. Биологически активные соединения

Раздел 2 Общая и неорганическая химия

Тема 2.1. Химия — наука о веществах

Тема 2.2. Строение атома

Тема 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева

Тема 2.4. Строение вещества

Тема 2.5. Полимеры

Тематический план для 3 курса

Тема 2.6. Дисперсные системы

Тема 2.7. Химические реакции

Тема 2.8. Растворы

Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции.

Промежуточная аттестация

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Биология»
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

4. Количество часов, отводимое на дисциплину:

Для профессии СПО ППКРС естественнонаучного профиля профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер максимальная учебная нагрузка — 238 часа на 1 и 2 курс, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 218 часа; внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 20 часов. На проведение итогового дифференцированного зачета выделено 2 часа.

Вид учебной работы:

1 курс

Введение

1. Учение о клетке
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
3. Основы генетики и селекции

2 курс

1. Эволюционное учение
2. Происхождение человека
3. Основы экологии
4. Бионика

Аннотация рабочей программы дисциплины «Информатика» профессии СПО 43.01.09«Повар, кондитер»

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 212 часов, из них: аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 176 часов, включая практические занятия, — 114 часов; промежуточная аттестация (экзамен) — 36 часов.

5. Перечень разделов и тем:

Введение
1. Информационная деятельность человека
2. Информация и информационные процессы
3. Средства ИКТ
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Родная литература»
профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер.**

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих предметных результатов:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- использование активного и потенциального словарный запас, использовать в речи грамматические средства для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- ответственность за языковую культуру как общечеловеческую ценность;
- аргументирование своего мнения и оформление его словесно в устных и письменных высказываниях разных жанров, создавать развернутые высказывания аналитического и интерпретирующего характера, участвовать в обсуждении прочитанного, сознательно планировать свое досуговое чтение;
- понимание литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых

- аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
 - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. Количество часов, отводимое на дисциплину: максимальная нагрузка — 152 часов, из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся – 152 часов.

3.Перечень разделов и тем: 1.Введение, 2.Русская литература 19 века, Проза 19 века, Поэзия 19 века. Драматургия 19 века.3.Литература 20 века, Литература начала 20 века, Литература русского зарубежья, Поэзия Серебряного века, Литература 30 годов, Поэзия 60 годов. Драматургия 50-80 годов.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09
ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Дисциплина: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены**

1. Перечень формируемых компетенций

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

	государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
Обязательная учебная нагрузка	38
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	2
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Морфология и физиология микробов

Тема 1.1 Морфология микробов

Тема 1.2 Физиология микробов

Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Дисциплина: ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	62
Обязательная учебная нагрузка	50
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	-
Самостоятельная работа	2
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема1. Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров

Тема2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 4. Товароведная характеристика молочных и кисломолочных товаров

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Дисциплина: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Обязательная учебная нагрузка	39
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	17
Самостоятельная работа	1
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Раздел2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Тема 2.3 Холодильное оборудование

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

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Обязательная учебная нагрузка	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Самостоятельная работа	4
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Дисциплина: ОП.05 Основы калькуляции и учета

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
Обязательная учебная нагрузка	38
в том числе:	
теоретическое обучение	26

практические занятия	12
Самостоятельная работа	
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме Экзамена	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Учет на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания

Тема 1.2 Автоматизация расчетов

Раздел 2. Организация учета в общественном питании

Тема 2.1 Понятие о документах

Тема 2.2 Материальная ответственность в предприятиях общественного питания

Раздел 3. Ценообразование, калькуляция в общественном питании

Тема 3.1 Ценообразование

Тема 3.2 Составление калькуляции

Раздел 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве

Тема 4.1 Учет поступления сырья и выпуск готовой продукции

Тема 4.2 Инвентаризация

Раздел 5. Учет предметов материально-технического оснащения

Тема 5.1 Понятие об основных средствах, предметах МТО

Тема 5.2 Малоценный и быстроизнашивающийся инвентарь

Дисциплина: ОП.06 Охрана труда

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
Обязательная учебная нагрузка	36
в том числе:	

теоретическое обучение	36
практические занятия	-
Самостоятельная работа	2
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	6

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.

Тема 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.

Тема 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.

Тема 4. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.

Тема 5. Управление безопасностью труда.

Тема 6. Первая помощь пострадавшим.

Дисциплина: ОП.07 Иностранный язык в профдеятельности

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
Обязательная учебная нагрузка	46
в том числе:	

теоретическое обучение	10
практические занятия	36
Самостоятельная работа	2
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Тема 3. Структура меню и рецепты блюд

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

Тема 8. Организация работы бармена и сомелье

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Дисциплина: ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 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
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Обязательная учебная нагрузка	38
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	
Самостоятельная работа	2
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Цели и задачи дисциплины

Тема 1.2 Организация гражданской обороны

Тема 1.3 Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них

Тема 1.4 Защита населения и территорий при авариях(катастрофах) на транспорте

Тема 1.5 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.6. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Вооружённые Силы России

Раздел 3. Основы медицинской помощи

Тема 3.1. Правила оказания первой медицинской помощи

Дисциплина: ОП.09 Физическая культура

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	88
Обязательная учебная нагрузка	80
в том числе:	
теоретическое обучение	8

практические занятия	72
Самостоятельная работа	8
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

3. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1 Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента

Раздел 2. Легкая атлетика

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции . Прыжок в длину с места

Тема 2.2.Бег на длинные дистанции

Тема 2.3. Бег на средние дистанции

Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1. Техника ведения и передачи мяча в кольцо с места

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение– 2 шага – бросок

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

Раздел 4. Волейбол

Тема 4.1. Техника приема и передачи мяча сверху двумя руками

Тема 4.2.Техника нижней подачи и приема после нее

Тема 4.3 .Техника прямого нападающего удара.

Тема.4.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом

Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Дисциплина: ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	34
Обязательная учебная нагрузка	32
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

2. Наименование разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

Тема 1.1 Информация и информационные процессы

Тема 1.2 Технические средства информационных технологий

Тема 1.3. Информационные системы

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации

Тема 2.2 Технология обработки графической информации

Тема 2.3 Компьютерные презентации

Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность

Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет

Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ДЛЯ ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР,
КОНДИТЕР**

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

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в

				занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4	МДК 01.01. Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	72	70	14	2			
ПК 1.1-1.4	МДК 01.02. Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	56	56	32	-			
	Учебная практика	72					72	
	Производственна я практика	72						72
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	278	126	46	2		72	72

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовлению полуфабрикатов из них

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

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

1. Перечень формируемых компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.8	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	58	56	36	2			
ПК 2.1-2.4	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	118	110	58	8			

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
	Консультации	4						
	Учебная практика	144					144	
	Производственная практика	252						252
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	588	166	94	10		144	252

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Тема 1.2.

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

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

1. Перечень формируемых компетенций

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

			часов	практичес занятия, часов	ося, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	60	56	36	4			
ПК 3.1-3.2	МДК 01.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	110	100	46	4			
	Консультации	4						
	Учебная практика	72					72	
	Производственна я практика	108						108
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	360	156	80	8		72	108

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

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

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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного		Практика

1	2	3	курса (курсов)		6	7	8	9				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося						Самостоятельная работа обучающегося, часов	консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			4 Всего, часов	5 в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4,5	МДК 04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	164	158	76	6							
ПК 4.2-4.3	МДК 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного	164	158	80	6							

	ассортимента							
	Консультации	4						
	Учебная практика	108					108	
	Производственная практика	72						72
	Промежуточная аттестация	24						
	Всего:	536	31 6	156	12		108	72

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

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

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

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

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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

3. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1-5.5	МДК 05.011 Организация	166	156	98	10			

	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
ПК 5.2-5.3	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	130	122	62	8			
	Консультации	-						
	Учебная практика	144					144	
	Производственная практика	180						180
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	632	278	160	18		144	180

3. Наименование разделов и тем дисциплины

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

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

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

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

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

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

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

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

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09
ПОВАР, КОНДИТЕР**

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

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;– оптимальность определения этапов решения задачи;– адекватность определения потребности в информации;– эффективность поиска;– адекватность определения источников нужных ресурсов;– разработка детального плана действий;– правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения	<ul style="list-style-type: none">– оптимальность планирования информационного поиска

	задач профессиональной деятельности.	из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	чрезвычайных ситуациях.	эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
--	---	---

		<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 1.2	<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов
ПК 1.3	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы,</p>	

ПК 1.4	дичи, кролика.	<p>виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП
--------	----------------	---

	<p>(сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки
--	--

	<p>готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p> <ul style="list-style-type: none">– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;– актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;– оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам,
--	--

		<p>правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
--	--	--

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 72 часа (2 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет 72 часа (2 недели).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.

3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь,
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Разделы (этапы) производственной практики

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

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

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;– оптимальность определения этапов решения задачи;– адекватность определения потребности в информации;– эффективность поиска;– адекватность определения источников нужных ресурсов;– разработка детального плана действий;– правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	<ul style="list-style-type: none">– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора

	деятельности.	<p>источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<p>понимание значимости своей профессии</p>

	общечеловеческих ценностей.	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	Наименование	Основные показатели оценки результата
--	--------------	---------------------------------------

	профессиональных компетенций	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного

		<p>соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное</p>
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
	Осуществлять приготовление,	

ПК 2.5	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p>	<p>заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>
ПК.2.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>
ПК2.7	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p>
ПК2.8	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой</p>

	<p>изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда; -аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос
--	---	--

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 144 часа (4 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 составляет 252 часа (7 недели).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос

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

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none">– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;– оптимальность определения этапов решения задачи;– адекватность определения потребности в информации;– эффективность поиска;– адекватность определения источников нужных ресурсов;– разработка детального

		<p>плана действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования</p>

	клиентами.	профессиональной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	понимание значимости своей профессии
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

		<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
--	--	--

	Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	<p>-Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p>
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	<p>-Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>-Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>-Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного	<p>-Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p>

ПК 3.4	<p>ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>-Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
ПК.3.5	<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>	<p>-Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охран</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>
ПК3.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>-Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 72 часа (2 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 составляет 108 часа (3 недели).

3. Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.

2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Разделы (этапы) производственной практики

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

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

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска

	задач профессиональной деятельности.	<p>из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	понимание значимости своей профессии

	поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	Наименование	Основные показатели оценки результата
--	--------------	---------------------------------------

	профессиональных компетенций	
ПК 4.1	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Подготовка к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -Соблюдение правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. -Применение регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. -Выбор и применение моющие и дезинфицирующие средства. -Владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. -Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. -Соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. -Соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

		<p>-Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>-Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>-Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
ПК.4.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-демонстрация самостоятельного приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>-демонстрация использования различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>-произведение оценки качества готовых блюд</p>
ПК4.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-правильность выбора способа хранения холодных и горячих сладких блюд, с соблюдением температурного режима</p> <p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

		-порционирование (комплектовать), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	-демонстрация самостоятельного приготовления и оформления простых холодных напитков. -демонстрация использования различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. -правильность выбора способа хранения холодных напитков, с соблюдением температурного режима -произведение оценки качества готовых блюд
ПК4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 108 часа (3 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет 72 часа (2 недели).

3.Разделы (этапы) учебной практики

1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции

8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

11Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с

потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

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

1. Результаты освоения программы практики

Код	Наименование общих компетенций	Основные показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска

	задач профессиональной деятельности.	<p>из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	понимание значимости своей профессии

	поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

	Наименование	Основные показатели оценки результата
--	--------------	---------------------------------------

	профессиональных компетенций	
ПК 5.1	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность

		<p>охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
<p>ПК5.2</p> <p>ПК5.3</p>	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления

ПК 5.4	<p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
ПК5.5	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

		<p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
--	--	--

2. Трудоемкость Учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 144 часа (4 недели).

Трудоемкость Производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 180 часа (5 недель).

3.Разделы (этапы) учебной практики

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в

соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Разделы (этапы) производственной практики

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с

инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения *выхода изделий*, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом,

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос