

## АННОТАЦИИ

### РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Аннотации рабочих программ общеобразовательной подготовки

#### ОУД.01.01 Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.01 Русский язык является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, программой «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание рабочей программы Русский язык направлено на достижение следующих целей:

совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины Русский язык обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого совершенствования;

метапредметных:

владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование

приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

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 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.01.01 Русский язык:

Максимальная - 87 часов

Всего – 87 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов).

Разработчик: Кривошеева И.В.

## ОУД.01.02 Литература

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.02 Литература является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Литература», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования,

Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 382 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> </ul>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить план действия;</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать результат и последствия своих действий</li> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- риторически обеспечивать грамотное и результативное деловое взаимодействие;</li> <li>- соблюдать на практике правила речевого этикета.</li> <li>- анализировать и оценивать на основе наблюдений собственную речь;</li> <li>- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- сущность универсальных принципов деловой этики;</li> <li>- русский речевого этикет бытового и делового общения</li> <li>- различные виды анализа литературных произведений;</li> <li>- содержание произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</li> <li>- исторический, историко-</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>- учитывать исторический, историко-культурный контекст и</li> </ul>	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		

	<p>контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>- анализировать художественные произведения с учетом их жанрово-родовой специфики; осознавать художественную картину жизни, созданную в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания</li> <li>- описывать значимость своей профессии</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>	<p>культурный контекст и контекст творчества писателя;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жанрово-родовую специфику художественных произведений;</li> <li>- систему стилей языка художественной литературы</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии</li> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>
--	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.01.02 Литература:  
Максимальная - 126 часов  
Всего – 126 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)  
Разработчик: Кривошеева И.В.

#### ОУД.02 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, программой «Английский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 371 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы;</li> <li>– понимать тексты на базовые темы;</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие темы;</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей деятельности;</li> </ul>	<p>знать основные грамматические категории английского языка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе;</li> <li>– имена прилагательные (образование степеней</li> </ul>

<p>анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие темы;</li> <li>– заполнять анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;</li> <li>– заполнять анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);</li> <li>– написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;</li> <li>– составить резюме</li> </ul>	<p>сравнения);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикль (определенный, неопределенный, нулевой);</li> <li>– числительные (количественные, порядковые, даты);</li> <li>– местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные, неопределенные, производные от some, any, no, every.</li> <li>– наречия (образование степеней сравнения);</li> <li>– глагол: понятие глагола-связки; система модальности; образование и употребление глаголов в Present, Past, FutureSimple/Indefinite, PresentContinuous/Progressive, PresentPerfect; глаголов в PresentSimple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when; различать активные и пассивные глаголы; причастия (1, 2), их функции;</li> <li>– лексический минимум;</li> <li>– социокультурную специфику стран/страны изучаемого языка/родной страны</li> </ul>
--	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.02 Иностранный язык:

Максимальная - 135 часов  
Всего – 135 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен (18 часов)  
Разработчик: Опокина Г.А.

### ОУД.03 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 Математика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» направлено на достижение следующих целей:

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных

целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.03 Математика:

Максимальная - 174 часов

Всего – 174 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (18 часов).

Разработчик: Антипкина А.В.

ОУД.04 История

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 История является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «История», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:  
формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

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

личностных:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

готовность к служению Отечеству, его защите;

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной

деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.04 История:

Максимальная - 117 часов

Всего – 117 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Радченко Е.Г.

#### ОУД.05 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Физическая культура», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 383 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

личностных:

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;

формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно оздоровительной деятельностью;

умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

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 работоспособности;

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).

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.05 Физическая культура:

Максимальная - 70 часов

Всего – 70 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Давыдов О.В.

#### ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

готовность к служению Отечеству, его защите;

формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать

причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать

результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

формирование установки на здоровый образ жизни;

развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности,

в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности:

Максимальная - 70 часов

Всего – 70 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

#### ОУД.07 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Информатика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Информатика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы учебной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;

осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

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, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.07 Информатика:

Максимальная - 100 часов

Всего – 100 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Шешукова И.В.

## ОУД.08 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Физика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Физика», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области

физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания;

готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды, и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.08 Физика:

Максимальная - 61 часов

Всего – 61 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Брежнева Н.И.

#### ОУД.09 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Химия является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Химия», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочных выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение

студентами следующих результатов:

личностных:

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.09 Химия:

Максимальная - 126 часов

Всего – 126 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (18 часов)

Разработчик: Старицкая Н.С.

#### ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 10 Обществознание (включая экономику и право) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Обществознание», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего

образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:

воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД. 10 Обществознание (включая экономику и право):

Максимальная - 108 часов

Всего – 108 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кондратьева А.Д.

#### ОУД.15 Биология

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 15 Биология является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, программой «Биология», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

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 естественно-научной 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.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД. 15 Биология:

Максимальная - 72 часов

Всего – 72 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

#### ОУД.18 Индивидуальный учебный проект

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 18 Индивидуальный учебный проект является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259).

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	использовать методы научного познания; применять логические законы и правила; накапливать научную информацию	методы научных исследований и их роль в практической деятельности специалиста; основные понятия научно-исследовательской работы; порядок организации проектной деятельности

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД. 18 Индивидуальный учебный проект:

Максимальная – 147 часов

Всего – 139 часов

Самостоятельная работа – 8 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Флоря Е.А.

#### ОУД.19 Астрономия

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 19 Астрономия является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., №

1565, программой «Астрономия», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;

знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;

умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;

научного мировоззрения;

навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД. 19 Астрономия:

Максимальная - 36 часов

Всего – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Хайруллина Л.У.

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки  
Общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную		об условиях формирования

<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.          ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.          ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;          о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности</p>
---	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.01 Основы философии:

Максимальная - 48 часов

Всего – 34 часов

Самостоятельная работа – 14 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кондратьева А.Д.

#### ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;          выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;          определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;          демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>	<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).          сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;          основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;          назначение международных организаций и основные</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>ретроспективный анализ развития отрасли.</p>
---	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.02 История:

Максимальная – 38 часов

Всего – 34 часов

Самостоятельная работа – 4 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Радченко Е.Г.

#### ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
---	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности:

Максимальная – 164 часов

Всего – 123 часов

Самостоятельная работа – 41 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Г.А. Опокина

#### ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.04 Физическая культура:

Максимальная – 162 часов

Всего – 128 часов

Самостоятельная работа – 34 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Беккель О.А.

#### ОГСЭ.05 Психология общения

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и

науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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.	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, ориентированные на потребителя (WS); взаимодействовать в группе (WS); предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата (WS); предупреждать и разрешать конфликтные ситуации (WS)	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения правила техники общения, ориентированные на потребителя (WS); психологические особенности личности; природу конфликтов (WS).

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОГСЭ.05 Психология общения:

Максимальная – 36 часов

Всего – 30 часов

Самостоятельная работа – 6 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Волошановская Е.Л.

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки  
Математического и общего естественнонаучного учебного цикла

#### ЕН.01 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ЕН.01 Химия:

Максимальная – 144 часов

Всего – 90 часов

Самостоятельная работа – 54 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

#### ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных

программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ЕН.02 Экологические основы природопользования:

Максимальная – 36 часов

Всего – 30 часов

Самостоятельная работа – 6 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Зройчикова Ю.А.

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки  
Общепрофессионального цикла

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	использовать лабораторное оборудование;	основные понятия и термины микробиологии;

<p>ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
---	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:  
Максимальная – 60 часов

Всего – 42 часов

Самостоятельная работа – 18 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

#### ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	определять наличие	ассортимент и характеристики основных групп
ПК 2.1	запасов и расход	продовольственных товаров;
ПК 3.1	продуктов;	общие требования к качеству сырья и
ПК 4.1	оценивать условия	продуктов;
ПК 5.1	хранения и состояние	условия хранения, упаковки, транспортирования
ПК 6.3	продуктов и запасов;	и реализации различных видов
ОК 01	проводить инструктажи	продовольственных товаров;
ОК 02	по безопасности	методы контроля качества продуктов при
ОК 03	хранения пищевых	хранении;
ОК 04	продуктов;	способы и формы инструктирования персонала
ОК 05	принимать решения по	по безопасности хранения пищевых продуктов;
ОК 06	организации процессов	виды снабжения;
ОК 07	контроля расхода и	виды складских помещений и требования к ним;
ОК 08	хранения продуктов;	периодичность технического обслуживания
ОК 09	оформлять	холодильного, механического и весового
ОК 10	технологическую	оборудования;
	документацию и	методы контроля сохранности и расхода
	документацию по	продуктов на производствах питания;
	контролю расхода и	программное обеспечение управления
	хранения продуктов, в	расходом продуктов на производстве и
	том числе с	движением блюд;
	использованием	современные способы обеспечения правильной
	специализированного	сохранности запасов и расхода продуктов на
	программного	производстве;
	обеспечения	методы контроля возможных хищений запасов
		на производстве;
		правила оценки состояния запасов на
		производстве;
		процедуры и правила инвентаризации запасов
		продуктов;
		правила оформления заказа на продукты со
		склада и от поставщиков;
		виды сопроводительной документации на
		различные группы продуктов

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья:

Максимальная – 74 часов

Всего – 60 часов

Самостоятельная работа – 14 часов  
 Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет  
 Разработчик: Лексикова И.С.

### ОП.03 Техническое оснащения организация питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащения организация питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, Федеральным законом «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009 г., № 261 – ФЗ.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в</p>

	безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования <i>действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования</i>	организациях питания;
--	--	-----------------------

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Техническое оснащения организация питания:

Максимальная – 88 часов

Всего – 62 часов

Самостоятельная работа – 26 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)

Разработчик: Останин Е.А.

#### ОП.04 Организация обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис».

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к	видов, типов и классов организаций общественного питания; рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; приемов складывания салфеток; правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимента, назначения,

	<p>обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло; осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; <i>готовить блюда в присутствии гостей (WS)</i></p>	<p>характеристики столовой посуды, приборов, стекла; сервировки столов, современных направлений сервировки; обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствия и размещения гостей за столом; правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правил и техник подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способов подачи блюд; очередности и техники подачи блюд и напитков; кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способов замены использованной посуды и приборов; правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационного обеспечения услуг общественного питания; правил составления и оформления меню; обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов; <i>правил декантации вина (WS)</i></p>
--	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.04 Организация обслуживания:

Максимальная – 68 часов

Всего – 50 часов  
 Самостоятельная работа – 18 часов  
 Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)  
 Разработчик: Мелехова Ю.А.

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-11	<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на</p>	<p>понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории</p> <p>принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли</p> <p>виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства)</p> <p>сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации</p> <p>классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам</p> <p>цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания</p> <p>этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ)</p> <p>функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации</p> <p>виды экономических ресурсов (оборотные</p>

<p>блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве) оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных выбирать методы принятия эффективных управленческих решений управлять конфликтами и стрессами в организации применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p>	<p>и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования требования к реализации продукции общественного питания количественный и качественный состав персонала организации показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета,</p>
--	--

	<p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке)</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>планирования, анализа сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку</p> <p>налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</p> <p>стили управления</p> <p>способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>правила делового общения в коллективе</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга</p> <p>понятие сегментация рынка</p> <p>методы проведения маркетинговых исследований</p> <p>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга)</p> <p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга:

Максимальная – 112 часов

Всего – 78 часов

Самостоятельная работа – 34 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Соснина М.А.

#### ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности:

Максимальная – 36 часов

Всего – 28 часов

Самостоятельная работа – 8 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Флоря Е.А.

#### ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и	основные понятия автоматизированной обработки информации;

ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации использовать в профессиональной деятельности различные виды специального программного обеспечения; <i>использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией</i>	общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности <i>пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</i> <i>основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности;</i> <i>технология поиска информации в глобальной сети Интернет.</i>
--	---	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности:

Максимальная – 58 часов

Всего – 46 часов

Самостоятельная работа – 12 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Антипкина А.В.

#### ОП.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на

<p>OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10</p>	<p>профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. составить план действия. определять необходимые ресурсы. владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. реализовать составленный план. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). определять задачи поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. методы работы в профессиональной и смежных сферах. структура плана для решения задач. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология</p>
--	---	---

	<p>организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы  описывать значимость своей профессии  презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии  соблюдать нормы экологической безопасности  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение  Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования  психология коллектива  психология личности  основы проектной деятельности  особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов.  сущность гражданско-патриотической позиции  общечеловеческие ценности  правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности  правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности  пути обеспечения ресурсосбережения.  современные средства и устройства информатизации  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.08 Охрана труда:

Максимальная – 36 часов

Всего – 28 часов

Самостоятельная работа – 8 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Шевелев М.В.

## ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции и в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; основы военной службы и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности:

Максимальная – 68 часов

Всего – 68 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности («расширяем горизонты. profium»)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12. 2016 г., № 1569; на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	<p>выбирать организационно-правовую форму новых компаний;</p> <p>оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</p> <p>налаживать коммуникации между членами команды;</p> <p>управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</p> <p>оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</p> <p>разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</p> <p>определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</p> <p>выдвигать бизнес-идеи;</p> <p>выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;</p> <p>использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</p> <p>проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</p> <p>выявлять сегменты рынка;</p> <p>определять тип рыночной структуры;</p> <p>давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;</p> <p>создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</p> <p>доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;</p> <p>сохранять актуальность товара</p>	<p>механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</p> <p>о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</p> <p>основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</p> <p>техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/</p> <p>основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</p> <p>процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</p> <p>принципы и функции маркетинга;</p> <p>критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</p> <p>понятие и виды конкуренции;</p> <p>понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</p> <p>понятие трансформация привычного восприятия продукции;</p> <p>технологии распространения сведений о благонадежности компании;</p> <p>техники продвижения дорогостоящих товаров;</p> <p>формы ПР-мероприятий;</p> <p>виды промо-акций;</p> <p>понятие сейлзпромоушн;</p> <p>понятие паблик рилейшнз;</p> <p>понятие директ-маркетинг;</p> <p>понятие брендинг;</p> <p>понятие «цена», виды и функции цен;</p> <p>методы ценообразования;</p>

<p>(услуги);  воздействовать на конкретную аудиторию;  готовить мастер-классы;  демонстрировать готовую продукцию;  применять основные этапы рекламной кампании;  применять основные формы продвижения товара или услуги;  обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);  рассчитывать величины налогов;  обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;  формулировать ключевые качества успешного сотрудника;  определить степень клиентоориентированности компании;  осуществлять постановку цели;  выяснять потребности клиента;  применять технологии активных продаж;  вести переговоры;  вести деловую переписку;  классифицировать экспортные товары;  оценивать экспортный потенциал предприятия;  различать модели управления бизнес-процессами;  определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;  подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;  сравнивать электронную и реальную коммерцию;  отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;  определять потребность в инвестициях;  выбирать оптимальный вид кредита;  определять доходы фирмы;  оценивать риски фирмы при организации ведения бизнеса;  сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять материальные и трудовые ресурсы, составлять</p>	<p>понятие «бухгалтерский учет»;  понятие «управленческий учет» и его компоненты;  виды налогов;  системы бухгалтерского учета;  понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;  понятие «сервис»;  понятие «продажи»;  этапы продаж и содержание каждого этапа;  послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;  понятие «экспорт»;  преимущества и недостатки экспорта;  понятие «стратегия»;  процесс выхода на внешний рынок;  этапы экспортных операций;  содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;  понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;  возможности CRM-систем;  плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;  виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;  современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;  показатели кредитоспособности компании;  понятие кредитного риска и методы его снижения;  типы и сущность корпораций;  виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;  современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;  специфику и риски работы с венчурными фондами;  методы планирования расходов и покупок;  методы накопления личного капитала;  правила осуществления международных расчетов;  содержание и классификация валютных рисков;  требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;</p>
---	---

	<p> семейный бюджет и личный финансовый план;  находить варианты вложения денежных средств;  выбирать оптимальный вариант международных расчетов;  юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;  анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;  эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;  анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;  ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;  формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;  начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;  оформлять в собственность имущество;  формировать пакет документов для получения кредита;  проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;  формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;  анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;  использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;  выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;  использовать систему «одно окно»; </p>	<p> место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;  источники предпринимательского права;  принципы современного предпринимательского права;  принципы расширения инвестиционного портфеля;  права и обязанности субъектов предпринимательства;  законодательство РФ и международные;  договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;  основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;  основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;  права и обязанности субъектов предпринимательства;  законодательство РФ и международные договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;  основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;  основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;  формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;  меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;  виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;  требования, применяемые к </p>
--	--	--

		<i>Заявителям, претендующим на получение инвестиций; подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды; теоретические основы и методы развития электронного бизнеса; принцип «одного окна»</i>
--	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП 10 «Основы предпринимательства: расширяем горизонты.profilUM»:

Максимальная – 72 часов

Всего – 36 часов

Самостоятельная работ – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Демьянова М.В.

#### Аннотации рабочих программ профессионального модуля

##### ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

##### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</i></li> <li>- <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></li> <li>- <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS).</i></li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты</li> </ul>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

Максимальная – 269 часов

Всего – 241 часов

Из них на освоение МДК– 52 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519, стандартами WorldSkills.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><i>готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС)</i></p> <p><i>готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>организовывать и проводить приготовление блюд с проростками (ФК);</i></p>

	<p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС)</i></p> <p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС) проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</i></p> <p><i>готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС);</i></p> <p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС)</i></p> <p><i>готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС)</i></p> <p><i>готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</i></p> <p><i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС)</i></p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 354 часов

Всего – 328 часов

Из них на освоение МДК– 140 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами Ворлдскиллс.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– <i>технологии приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 360 часов

Всего – 336 часов

Из них на освоение МДК– 120 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Кармацкая К.Ю.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами Ворлдскиллс.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ</li> </ul>

требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
- организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- обеспечивать безопасность готовой продукции;
- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
- оценивать качество органолептическим способом;
- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
- контролировать температуру подачи холодных десертов;
- организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>– вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>– <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i></li> <li>– <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>– <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания(WS);</i></li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>– вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,</li> </ul>

примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
- техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
- методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
- температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- *возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);*
- *меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);*
- *художественное оформление презентационного изделия (WS);*
- *ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS);*
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</i></li> <li>– <i>особенности национальных традиций (WS);</i></li> <li>– <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> <li>– <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></li> <li>– <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS);</i></li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 326 часов

Всего – 298 часов

Из них на освоение МДК– 126 часа

на практики: учебную – 72 часа

на производственную– 72 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (28 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами WorldSkills.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное</li> </ul>

	<p>использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>-проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- <i>готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></li> <li>- <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>- <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</i></li> <li>- <i>демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></li> <li>- <i>подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания(WS);</i></li> <li>- <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS);</i></li> <li>- <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i></li> <li>- <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i></li> <li>- <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</i></li> <li>- <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</i></li> <li>- <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</i></li> <li>- <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</i></li> <li>- <i>готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</i></li> <li>-оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- особенности национальных традиций;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</li> <li>- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</li> <li>- использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</li> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>-специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).</li> <li>- особенности национальных традиций;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</li> <li>- хранение и способы презентации изделий из марципана;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</li> <li>особенности национальных традиций (WS)</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия(WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Максимальная – 588 часов

Всего – 553 часов

Из них на освоение МДК– 337 часа

на практики: учебную – 108 часа

на производственную– 72 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

## ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519.

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

иметь практический опыт:

разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот

знать:

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;  
 структуру организации питания;  
 принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  
 правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  
 правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  
 методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  
 виды, формы и методы мотивации персонала;  
 способы и формы инструктирования персонала;  
 методы контроля возможных хищений запасов;  
 основные производственные показатели подразделения организации питания;  
 правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
 формы документов, порядок их заполнения;  
 программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
 правила составления калькуляции стоимости;  
 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  
 процедуры и правила инвентаризации запасов.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

Максимальная – 186 часов

Всего – 168 часов

Из них на освоение МДК– 78 часа

на практики: учебную – 36 часа

на производственную– 36 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (18 часов)

Разработчик: Коржавина Н.В.

#### ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565, профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами Ворлдскиллс.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии Повар и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.14	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.15	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
-------------------------	--

	<p>весомизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</li> </ul>
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весомизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>

- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;
- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подбирать гарниры, соусы;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;
- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;
- порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюд, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);
- охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности,

	<p>соблюдением режимов хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячихблюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;</li> <li>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;</li> <li>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>-правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

Максимальная – 269 часов

Всего – 248 часов

Из них на освоение МДК– 95 часа

на практики: учебную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (9 часов)

Разработчик: Семенова А.О

#### ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.16 №1565,ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519 и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., стандартами WorldSkills.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Пекарь 16472 и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Выполнения работ по профессии Пекарь 16472
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.6	Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</li> <li>- <i>выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS);</i></li> <li>- <i>презентовать свои хлебобулочные изделия (WS);</i></li> <li>- <i>декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS);</i></li> <li>- <i>производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать закваски и заварки (WS);</i></li> <li>- <i>использовать красители при работе с композициями для Арт-класса (WS);</i></li> <li>- <i>окрашивать композиции для Арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию (WS)</i></li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирование с шоколадом (WS);</li> <li>- качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)</li> </ul>
--	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

Максимальная – 262 часов

Всего – 258 часов

Из них на освоение МДК– 106 часа

на практики: учебную – 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)

Разработчик: Останин Е.А.

#### ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 стандартами Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело и Кондитерское дело

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело и соответствующие ему профессиональные компетенции:

#### Перечень общих компетенций

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

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ПК 9.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 9.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 9.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.5.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 9.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.12.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.13.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 9.19.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.20.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.22.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело:

Максимальная – 190 часов

Всего – 177 часов

Из них на освоение МДК – 123 часа

Самостоятельная работа – 13 часов

на практики: учебную – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (18 часов)

Разработчик: Шевелев М.В.

#### Учебная практика

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1565

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Приказом № 632 от 5 июня 2014г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355».

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

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья,

приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов

промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

иметь практический опыт:

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контролю качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

*ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар*

*иметь практический опыт:*

*подготовки, уборки рабочего места;*

*подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;*

*обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;*

*приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;*

*организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;*

процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

*ПМ 08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь*

*иметь практический опыт:*

*приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*

*приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

*приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей*

*ПМ 09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело*

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок
- разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра
- разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков
- разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов
- разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов
- разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки
- выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции
- выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий
- выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков
- выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов
- выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов
- выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки
- оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции
- оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра
- оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы
- оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов
- оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов
- оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом

- изготовления сложных композиций из карамели.

Объем часов, определенный учебным планом на учебную практику:

Максимальная – 756 часов

Всего – 756 часов

Разработчик: Тихонова Л.В.

### Производственная практика

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1565

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Приказа № 632 от 5 июня 2014г. «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 355».

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

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих

десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания и сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения

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

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья,

приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  
контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов

промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

иметь практический опыт:

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Объем часов, определенный учебным планом на производственного практика:

Максимальная – 504 часов

Всего – 504 часов

Разработчик: Тихонова Л.В.