

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Аннотации рабочих программ общеобразовательной подготовки

ОУД.01.01 Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.01 Русский язык 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, 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») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -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 самосовершенствования; -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; 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; -сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; -сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; -сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

	<p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>-владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>-сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</p> <p>-способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>-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;</p>	
--	---	--

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

Максимальная - 150 часов

Всего – 150 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов).

Разработчик: Ганиева Л.К.

ОУД.01.02 Литература

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.02 Литература 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, программой «Русский язык и литература. 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 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи; -составить план действия; определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий 	<ul style="list-style-type: none"> -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; структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; риторически обеспечивать грамотное и результативное деловое взаимодействие; соблюдать на практике правила речевого этикета. 	<ul style="list-style-type: none"> -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности; -сущность универсальных принципов деловой этики; русский речевой этикет бытового и делового общения
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> -анализировать и оценивать на основе наблюдений собственную речь; -анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 	<ul style="list-style-type: none"> -различные виды анализа литературных произведений; -содержание произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния

	<ul style="list-style-type: none"> -учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; -выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -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. 	<ul style="list-style-type: none"> на формирование национальной и мировой культуры; -исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя; -жанрово-родовую специфику художественных произведений; систему стилей языка художественной литературы.
--	---	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.01.02 Литература:

Максимальная – 207 часов

Всего – 207 часов

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен (36 часов).

Разработчик: Ганиева Л.К.

ОУД.02 Иностранный язык

Программа учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569, 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») и является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы; – понимать тексты на базовые темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие темы; – строить простые высказывания о себе и о своей деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие темы; – 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 	<ul style="list-style-type: none"> знать основные грамматические категории английского языка: – имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе; – имена прилагательные (образование степеней сравнения); – артикль (определенный, неопределенный, нулевой); – числительные (количественные, порядковые, даты); – местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные, неопределенные, производные от some, any, no, every. – наречия (образование степеней сравнения);

	<p>о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заполнять анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы); – написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону; – составить резюме 	<ul style="list-style-type: none"> – глагол: понятие глагола-связки; система модальности; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when; различать активные и пассивные глаголы; причастия (1, 2), их функции; – лексический минимум; – социокультурную специфику стран/страны изучаемого языка/родной страны
--	---	---

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

Максимальная - 171 час

Всего – 171 час

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (3, 4, 6 семестр)

Разработчик: Морозова О.Ю.

ОУД.03 Математика

Программа учебной дисциплины ОУД.03 Математика 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, программой «Математика: алгебра и начала математического 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») и является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: ОУД.03 Математика:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке – 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

	иллюстрации решения уравнений и неравенств	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
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач 	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; – сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий – сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> – развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования – 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 – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира
ОК 04	– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной,	– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности

	общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты	
ОК 05	– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ОК 09	– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач	– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников

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

Максимальная - 264 часа

Всего – 264 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов).

Разработчик: Антипкина А.В.

ОУД.04 История

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 История 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, 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 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01. - ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – проводить поиск исторической информации в источниках разного типа; – критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания); – анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); – различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; – структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро; 	<ul style="list-style-type: none"> – основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; – основные исторические термины и даты; – периодизацию всемирной и отечественной истории; – современные версии и трактовки важнейших

	<ul style="list-style-type: none"> – дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю; – устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; – определять историческое значение явлений и событий прошлого; – устанавливать связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы; – участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения 	<p>проблем отечественной и всемирной истории;</p> <ul style="list-style-type: none"> – историческую обусловленность современных общественных процессов; – особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе
--	---	---

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

Максимальная - 171 час

Всего – 171 час

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (3, 6 семестр)

Разработчик: Радченко Е.Г.

ОУД.05 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура 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 02.08.2013г. № 1569, примерной 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») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - 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 специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ОУД.05 Физическая культура:

Максимальная - 171 час

Всего – 171 час

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (1-8 семестр)

Разработчик: Беккель О.А.

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности 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, 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») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <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 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>– 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;</p> <p>– 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;</p> <p>– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</p> <p>– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</p> <p>– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>– формирование умения предвидеть</p>	<p>– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;</p> <p>– получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p> <p>– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</p> <p>– развитие знания основных мер защиты (в том числе в</p>

<p>ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> – развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать 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 	<p>области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 - 72 часов

Всего – 72 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

ОУД.08 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Физика 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 и примерной программой «Физика» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - использование достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; - умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; - умение анализировать и представлять информацию в различных видах; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; - сформированность готовности к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - сформированность умения решать физические задачи; - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников

	- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития	
--	--	--

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

Максимальная - 108 часов

Всего – 108 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Брежнева Н.И.

ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право) 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 и примерной программой «Обществознание» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования», Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.(Регистрационный номер рецензии 378 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	– выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; – определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; – самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; – владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; – поиск информации в источниках различного типа с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и	– об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; – базового понятийного аппарата социальных наук; – методы познания социальных явлений и процессов; – основные тенденции и возможные перспективы развития мирового сообщества в глобальном мире

уровня физической подготовленности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	процессов общественного развития	
---	----------------------------------	--

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

Максимальная - 171 час.

Всего – 171 час.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Кондратьева А.Д.

ОУД.16 География

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.16 География 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, программой «География», 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 373 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09	<p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе</p>	<p>представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p> <p>понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p> <p>владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;</p> <p>владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</p> <p>сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных</p>

	<p>самостоятельного выбора оснований и критериев; устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждения, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; проведение наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы</p>	<p>особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем. сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта экологонаправленной деятельности; сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость;</p>
--	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.16 География:

Максимальная - 74 часа.

Всего – 74 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Зройчикова Ю.А.

ОУД.17 Экология

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.17 Экология 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, программой «Экология», 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 387 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; – применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; – нести ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; – выполнять проекты экологически ориентированной социальной деятельности, связанные с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры. 	<ul style="list-style-type: none"> – об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек - общество - природа»; – экологические императивы, гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОУД.17 Экология:

Максимальная – 72 часа

Всего – 72 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Зройчикова Ю.А.

ОУД.07 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Информатика 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, 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 373 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД.07 Информатика:

Код ОК	Умения	Знания
ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК10	<ul style="list-style-type: none"> – оценивает достоверность информации, сопоставляя различные источники; – распознавать информационные процессы в различных системах; – создавать алгоритмические конструкции разной сложности; – использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; 	<ul style="list-style-type: none"> - различные подходы к определению понятия «информация»; - основные алгоритмы обработки числовой и текстовой информации, алгоритмы поиска и сортировки; - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; - устройство современных компьютеров, тенденции развития компьютерных технологий; - назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров,

<ul style="list-style-type: none"> – владение навыками и опытом разработки программ в выбранной среде программирования; – работать с библиотеками программ; – просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; – соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ 	<p>графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей.
---	---

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

Максимальная - 108 часов

Всего – 108 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Антипкина А.В.

ОУД.09 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Химия 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, 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») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД.09 Химия:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – владеть основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; – пользоваться химической терминологией и символикой; – владеть основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; – применять методы познания при решении практических задач; – давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; – формировать собственную позицию по отношению к химической информации, получаемой из разных источников 	<ul style="list-style-type: none"> – представления о месте химии в современной научной картине мира; – роль химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; – основополагающие химические понятия, теории, законы и закономерности; – правила техники безопасности при использовании химических веществ.

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

Максимальная - 171 часов

Всего – 171 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (2, 4, 5 семестр)

Разработчик: Старицкая Н.С.

ОУД.15 Биология

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 15 Биология разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569, 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 371 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОУД.15 Биология:

Код ОК	Умения	Знания
ОК.01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	<ul style="list-style-type: none">– исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований;– выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;– владеть методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата;– соблюдать этические нормы и экологические требования при проведении биологических исследований.	<ul style="list-style-type: none">– общие биологические закономерности, законы, теории– основы целостной научной картины мира;– взаимосвязь и взаимозависимость естественных наук;– влияние естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека.

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

Максимальная - 72 часа

Всего – 72 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.С.

ОУД.18 Индивидуальный учебный проект

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.18 Индивидуальный учебный проект разработана 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) и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и

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 - 142 часа;

Всего – 142 часа;

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт;

Разработчик: Е.А. Флоря

ОУД.19 Астрономия

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.19 Астрономия 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 N 1569 и 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. (Одобрена Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГБУ «ФИРО») и является частью основной образовательной программы основной образовательной программы.

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. 18 Астрономия:
 Максимальная – 36 часов
 Всего – 36 часов
 Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет
 Разработчик: Хайруллина Л.У.

Аннотации рабочих программ профессиональной подготовки Общепрофессионального цикла

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

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 от 09.12.2016 N 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от.31.03.2017 г., рег. № 43.01.09-170331.

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 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

	<p>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены:

Максимальная - 41 час

Всего – 35 часов

Самостоятельная работа – 6 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (5 часов)

Разработчик: Старицкая Н.С.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 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 от 09.12.2016 N 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г., рег. № 43.01.09-170331.

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	<p>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом</p>	<p>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p>

	<p>требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p>

	<p>документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач,</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации,</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<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 связные 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>

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров:

Максимальная – 41 часов

Всего – 29 часов

Самостоятельная работа - 12

Форма промежуточной аттестации – экзамен (5 часов)

Разработчики: Л. А. Перцева, И. И. Лысенко

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 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 от 09.12.2016 N 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г., рег.№ 43.01.09-170331, Федеральным законом «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009г., № 261-ФЗ.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - <i>действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания

ОК 01	<p>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).</p>	<p>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</p>
ОК 02	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности</p>

		Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	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	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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места:

Максимальная - 76 часов

Всего – 64 часа

Самостоятельная работа – 12 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (8 часов)

Разработчик: Смирнова Т.Г.

ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных

образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от.31.03.2017 г., рег. № 43.01.09-170331.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>

социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	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
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности:

Максимальная – 36 часов

Всего – 26 часов

Самостоятельная работа – 10

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Разработчик: Флоря Е.А.

Рабочая программа ОП.05 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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, и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от рег.31.03.2017 г., № 43.01.09-170331.

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины: ОП.05 Основы калькуляции и учета

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары;

		<ul style="list-style-type: none"> -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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	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

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.05 Основы калькуляции и учета

Максимальная – 36 часов

Всего – 28 часов

Самостоятельная работа - 8 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Баннова С.С.

ОП.06 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда 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 от 09.12.2016 N 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г., рег.№ 43.01.09-170331.

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 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.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ОК 01	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).	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
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

	<p>Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
OK 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
OK 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
OK 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
OK 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
OK 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
OK 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
OK 10	<p>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</p>	<p>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</p>

	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	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.06 Охрана труда:

Максимальная - 36 часов

Всего – 32 часа

Самостоятельная работа – 4 часа

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Смирнова Т.Г.

ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569, ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от.31.03.2017 г., рег.№ 43.01.09-170331 и является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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	Общие умения – использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения Диалогическая речь – участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; – осуществлять запрос и обобщение информации; – обращаться за разъяснениями;	– профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; – имя существительное: его основные функции в предложении;

	<ul style="list-style-type: none"> – выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) – к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; – вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); – поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); – завершать общение; <p>Монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> – небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <p>Аудирование</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать: – основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; – высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. – отделять главную информацию от второстепенной; – выявлять наиболее значимые факты; – определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; 	<p>имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p> <ul style="list-style-type: none"> – артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. – наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. – Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. – глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
--	---	---

	– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>

	<p>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>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.07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации:

Максимальная - 36 часов

Всего – 28 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Морозова О.Ю.

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности 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 и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой</p>	<p>- 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;</p>	<p>- 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;</p>

<p>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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применять первичные средства пожаротушения; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 профессиям СПО; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
---	---	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.08 Безопасность жизнедеятельности:

Максимальная - 36 часов

Всего – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Макарова М.А.

ОП.09 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура 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 09.12.2016г. № 1569 и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
--------	--------	--------

<p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>	<p>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>- основы здорового образа жизни;</p> <p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>- средства профилактики перенапряжения.</p>
--	---	---

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.09 Физическая культура:

Максимальная – 40 часов

Всего – 30 часов

Самостоятельная работа – 10 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Беккель А.О.

ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности 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, стандартами Ворлдскиллс и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>- <i>взаимодействовать в группе (WS);</i></p> <p>- <i>предлагать способы решения проблем к обсуждению и достижению результата (WS);</i></p> <p>- <i>предупреждать и разрешать конфликтные ситуации (WS);</i></p> <p>- <i>использовать приемы саморегуляции поведения</i></p>	<p>- приемы вербального и невербального общения;</p> <p>- <i>природу конфликтов (WS);</i></p> <p>- <i>психологические особенности личности (WS);</i></p> <p>- <i>оптимальные методы предупреждения и преодоления конфликтных ситуаций (WS);</i></p> <p>- <i>правила, техники общения, ориентированные на потребителя (WS).</i></p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p><i>в процессе межличностного общения (WS);</i> <i>- принимать решения в нестандартных ситуациях (WS)</i></p>	
---	--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности:

Максимальная - 48 часов

Всего 42 часа

Самостоятельная работа – 6 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Волошановская Е.Л.

ОП 11. Основы предпринимательства: (Расширяем горизонты.profilUM)

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11. Основы предпринимательства: (Расширяем горизонты.profilUM) 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 WS по компетенции Предпринимательство и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

уметь:

- *выбирать организационно- правовую форму новых компаний;*
- *оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;*
- *налаживать коммуникации между членами команды;*
- *управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;*
- *оценивать личностные качества и потенциал членов команды;*
- *разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;*
- *определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;*
- *выдвигать бизнес-идеи;*
- *выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;*
- *использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;*
- *проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;*
- *выявлять сегменты рынка;*
- *определять тип рыночной структуры;*
- *давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;*
- *создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;*
- *доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;*
- *сохранять актуальность товара (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 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»;

ЗНАТЬ:

- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;
- о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;
- основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;
- техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/
- основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;
- процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;
- принципы и функции маркетинга;
- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;
- понятие и виды конкуренции;
- понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;
- понятие трансформация привычного восприятия продукции;
- технологии распространения сведений о благонадежности компании;
- техники продвижения дорогостоящих товаров;
- формы ПР-мероприятий;
- - виды промо-акций;
- понятие сейлзпромоушн;

- понятие публичных отношений;
- понятие директ-маркетинга;
- понятие брендинга;
- понятие «цена», виды и функции цен;
- методы ценообразования;
- 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»;
- 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;
- 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;
- 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 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».

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 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП 11. Основы предпринимательства: расширяем горизонты.profilUM:

Максимальная - 72 часа

Всего – 36 часов

Самостоятельная работа – 36 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Демьянова М.В.

ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности 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, стандартами Ворлдскиллс Россия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ОК 10	- вести электронную переписку (WS); - составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов (WS);	- разновидность почтовых сервисов и их характеристики; - возможности почтового ящика; - назначение и возможности табличного процессора Microsoft Excel; - назначение и возможности текстового процессора Microsoft Word;

<ul style="list-style-type: none"> - преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS); - составлять перечни с помощью компьютера (WS); - составить и администрировать файл с рецептами; - писать меню (WS). 	<ul style="list-style-type: none"> - назначение и возможности программы подготовки презентаций Microsoft Power Point; - перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов; - перечень прикладных программ для планирования меню.
--	--

Объем часов, определенный учебным планом на дисциплину ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности:

Максимальная - 58 часов

Всего – 46 часов

Самостоятельная работа – 12 часов

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Разработчик: Антипкина А.В.

Аннотации рабочих программ профессионального цикла

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 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 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от рег.31.03.2017 г., № 43.01.09-170331, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 рецептов 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"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию

	<p>сырья, продуктов - <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</i></p> <p>- <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></p> <p>- <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></p> <p>- <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i></p> <p>- <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS).</i></p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

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

Максимальная – 344 часов

Всего – 318 часов

Из них на освоение МДК – 112 часов

самостоятельная работа – 26 часов

на практики: учебную – 108 часа

на производственную – 72 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (26 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г. рег. № 43.01.09 -170331 и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

	<ul style="list-style-type: none"> - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями
Умения	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Объем часов, определенный учебным планом ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Максимальная – 614 часов

Всего – 590 часов

Из них на освоение МДК – 122 часов

самостоятельная работа – 24 часа

на практики: учебную – 180 часов

на производственную – 252 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Семенова А.О.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 от 09.12.2016 г., № 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г. рег. № 43.01.09-170331 и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

	<p>салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	--

Объем часов, определенный учебным планом ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

Максимальная – 352 часа

Всего – 320 часов

Из них на освоение МДК – 104 часов

Самостоятельная работа – 32 часа

на практики: учебную – 108 часов

на производственную – 72 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Кармацкая К.Ю.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 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 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г. рег. № 43.01.09-170331, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	<p>подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><i>готовить полный ассортимент гато, антреме (WS);</i></p> <p><i>эффективно сочетать спонжи, ганаши (WS);</i></p> <p><i>готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></p> <p><i>изготавливать и использовать ганаши (WS);</i></p> <p><i>подавать гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания;</i></p>

	<i>эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования (WS);</i>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><i>ассортимент гато, антреме (WS);</i></p> <p><i>ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме (WS);</i></p> <p><i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров (WS);</i></p> <p><i>виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></p> <p><i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров (WS)</i></p>

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

Максимальная 534 – часа

Всего – 492 часа

Из них на освоение МДК – 140 часов

самостоятельная работа – 42 часа

на практики: учебную – 108 часов

на производственную – 216 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (28 часов)

Разработчик: Лойченко Л.Н.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 от 09.12.2016 г., № 1569 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2017 г., № 43.01.09-170331 и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетично упаковывать на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

Максимальная 418 – часов

Всего – 384 часа

Из них на освоение МДК – 132 часа

самостоятельная работа – 34 часа

на практики: учебную – 108 часов

на производственную – 108 часов
 Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)
 Дифференцированный зачет

Разработчик: Лойченко Л.Н.

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели 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, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» и является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i>
ПК 6.1	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели</i>
ПК 6.2	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада</i>
ПК 6.3	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента - хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i> - <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i> - <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i> - <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</i> - <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i> - <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</i> - <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</i> - <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS)</i> - <i>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС)</i> <p>и освоить основной вид деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции</p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> - <i>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</i> - <i>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</i> - <i>типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</i> - <i>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i> - <i>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</i> - <i>технику моделирования из различных материалов (WS);</i> - <i>техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)</i>

Объем часов, определенный учебным планом на ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели:

Максимальная 854 – часа

Всего – 798 часов

Из них на освоение МДК – 222 часа

самостоятельная работа – 56 часов

на практики: учебную – 252 часа

на производственную – 288 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен (36 часов)

Разработчик: Верещагина С.Г

УП.00 Учебная практика

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1569

- 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 2014 г. «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 2009 г. № 355».

Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

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

иметь практический опыт:

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

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

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

- ведения расчетов с потребителями

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

иметь практический опыт:

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

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

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

- ведения расчетов с потребителями.

ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели

иметь практический опыт:

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

- *выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, хранения изделий и скульптур из шоколада и карамели;*

- *подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;*

- *приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели, в том числе региональных;*

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

- *ведения расчетов с потребителями.*

Количество часов, отводимое на освоение учебной практики:

Всего 864 часа.

Разработчики:

Верещагина С.Г., преподаватель первой квалификационной категории, Кармацкая К.Ю., преподаватель, Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории.

ПП.00 Производственная практика

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1569

- 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».

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

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

иметь практический опыт:

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

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

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

- ведения расчетов с потребителями

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

иметь практический опыт:

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

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

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

- ведения расчетов с потребителями.

ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели

иметь практический опыт:

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

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, хранения изделий и скульптур из шоколада и карамели;

- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели, в том числе региональных;

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

- ведения расчетов с потребителями.

Количество часов, отводимое на освоение производственной практики:

Всего 1008 часов.

Разработчики: Верещагина С.Г., преподаватель первой квалификационной категории, Кармацкая К.Ю., преподаватель, Тихонова Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории.

