ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

 43.01.09 Повар, кондитер

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

 ***Квалификация* – Повар**

– **Кондитер**

**Форма обучения** - очная

Характеристика направления подготовки:

* ***нормативный срок:*** на базе среднего общего образования – 3 г. 10 мес.
* ***общая трудоемкость*** освоения ООП: **5904 часа.**

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ:**

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОУ** - образовательное учреждение;

**ОПОП** - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция; **ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК -** междисциплинарный курс.

***Общеобразовательная подготовка представлена дисциплинами естественнонаучного профиля***

|  |  |
| --- | --- |
| ***ПП*** | ***ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА*** |
| ***ОПЦ*** | ***Общепрофессиональный цикл*** |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.01**Кол-во часов:**38 | **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;- правила личной гигиены работников организации питания;- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;- пищевые вещества и их значение для организма человека;- суточную норму потребности человека в питательных веществах;- основные процессы обмена веществ в организме;- суточный расход энергии;- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;- методики составления рационов питания. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ОК 10ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.2);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья (ПК 1.3);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.4);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента (ПК 2.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента (ПК 2.3);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента (ПК 2.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПК 2.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (ПК 2.6);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 2.7);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (ПК 2.8);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента (ПК 3.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента (ПК 3.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6); - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.5);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1);- осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.2);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.4);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (ПК 5.5). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.02**Кол-во часов:**42 | **Товароведение продовольственных товаров****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;- виды складских помещений и требования к ним;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ОК 10ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1)- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.03**Кол-во часов:**36 | **Техническое оснащение и организация рабочего места****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- принципы организации оборудования; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;- 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. |
| Формируемые компетенции ОК 09; ОК 10ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.2);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья (ПК 1.3);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.4);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента (ПК 2.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента (ПК 2.3);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента (ПК 2.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПК 2.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (ПК 2.6);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 2.7);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (ПК 2.8);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента (ПК 3.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента (ПК 3.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6); - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.5);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1);- осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.2);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.4);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (ПК 5.5). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.04**Кол-во часов:**48 | **Экономические и правовые основы****производственной деятельности****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- принципы рыночной экономики;- организационно-правовые формы организаций;- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;- способы ресурсосбережения в организации;- понятие, виды предпринимательства;- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;- формы и системы оплаты труда;- механизм формирования заработной платы;- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03;ОК 06; ОК 07; ОК 09; ОК 11ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.3; ПК 5.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья (ПК 1.3);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПК 2.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (ПК 2.6);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 2.7);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (ПК 2.8);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6); - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.5);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (ПК 5.5). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.05**Кол-во часов:**36 | **Основы калькуляции и учёта****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;- составлять товарный отчет за день;- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;- принимать оплату наличными деньгами;- принимать и оформлять безналичные платежи;- составлять отчеты по платежам.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- виды учета, требования, предъявляемые к учету;- задачи бухгалтерского учета;- предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета;- принципы и формы организации бухгалтерского учета- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;- правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -виды учета, требования, предъявляемые к учету;- задачи бухгалтерского учета;- предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета;- принципы и формы организации бухгалтерского учета- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;- правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03;ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 1.1; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.2; ПК 5.1; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10);- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья (ПК 1.3);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.4);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6); - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.4);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (ПК 5.5). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.06**Кол-во часов:**38 | **Охрана труда****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:** - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;- обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. |
| Формируемые компетенции ОК 02; ОК 07; ОК 08ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.2);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента (ПК 2.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПК 2.5);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента (ПК 3.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента (ПК 3.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6); - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.5);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1);- осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.2);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.4). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.07**Кол-во часов:**36 | **Иностранный язык в профессиональной деятельности****1.1. Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- 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;- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;- осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями;- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение;- 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.- написать небольшой рассказ (эссе);- заполнить анкету, бланки;- написать тезисы, конспект сообщения, в том числе на основе работы с текстом.- понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;- понимать 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.*-* извлекать необходимую, интересующую информацию;- отделять главную информацию от второстепенной;- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:****-** 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; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 09; ОК 10 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.08**Кол-во часов:**40 | **Безопасность жизнедеятельности****1.1. Область применения рабочей программы** Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;- применять первичные средства пожаротушения;- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;оказывать первую помощь пострадавшим.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- принципы обеспечения устойчивости развития событий и оценки объектов экономики, прогнозирования последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;- основы военной службы и обороны государства;- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;- способы защиты населения от оружия массового поражения;меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;- и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;- область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.09**Кол-во часов:**40  | **Физическая культура/Адаптивная дисциплина****1.1.Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура/Адаптивная дисциплина»является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **1.3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;- основы здорового образа жизни;- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;- средства профилактики перенапряжения. |
| Формируемые компетенции ОК 08 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08).  |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.10**Кол-во часов:**76  | **Организация обслуживания****1.1.Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания»является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **1.3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**− выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; − встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; − приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; − рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; − подачи блюд и напитков разными способами; − расчета с потребителями; − обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; − выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную гигиену;− подготавливать посуду, приборы, стекло;− осуществлять прием заказа на блюда и напитки;− подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; − соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню, − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы − обслуживать иностранных туристов − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;− осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; − предоставлять счет и производить расчет с потребителями; − соблюдать правила ресторанного этикета; − производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; − изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**− виды, типы и классы организаций общественного питания; − рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; − подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; − приемы складывания салфеток;− правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию − ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла − сервировку столов, современные направления сервировки;− обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; − приветствие и размещение гостей за столом; − правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и напитков; − кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; − правила сочетаемости напитков и блюд; − требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − способы замены использованной посуды и приборов; − правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; − информационное обеспечение услуг общественного питания; − правила составления и оформления меню; − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.  |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10);- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание дисциплины ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.2);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья (ПК 1.3);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.4);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента (ПК 2.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента (ПК 2.3);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента (ПК 2.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПК 2.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (ПК 2.6);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 2.7);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (ПК 2.8);- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента (ПК 3.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента (ПК 3.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6); - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.5);- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1);- осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.2);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.4);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (ПК 5.5). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.11**Кол-во часов:**58  | **Культура делового общения****1.1.Область применения рабочей программы**Рабочая программа учебной дисциплины «Культура делового общения»является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **1.3.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- общаться (устно и письменно) на профессиональные и повседневные темы;- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой и профессиональной обстановке;-применять техники и приемы эффективного слушанияв профессиональной деятельности;- использовать приемы саморегуляции поведения в процессемежличностного общения;- применять в профессиональной деятельности приёмы делового и правленческого общения;-налаживать контакты с партнёрами.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- нормы и правила поведения и общения в деловой и профессиональной обстановке;- виды коммуникаций, стили управления, принципы делового общения в коллективе взаимосвязь общения и деятельности;- цели, функции, виды и уровни общения;- роли и ролевые ожидания в общении;- виды социальных взаимодействий;- механизмы взаимопонимания в общении;- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;- этические принципы общения;- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;- основы психологии производственных отношений;- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей, типы покупателей. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ОК 10 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10). |
| **Шифр** **дисциплины по** **УП:** ОП.12**Кол-во часов:**50  | **История кухни народов мира****1.1. Область применения рабочей программы** Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**- использовать богатейшие традиции питания славянских народов;- разрабатывать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей;- демонстрировать навыки составления технологической документации и приготовления блюд национальной кухни.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**- знать понятийный аппарат культуры питания народов;- роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем;- культуру питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и Арабских стран;- этнографический подход в изучении традиций питания. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09; ОК 10; ОК 11 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10);- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11). |
| ***ПЦ*** | ***Профессиональный цикл*** |
| **Шифр дисциплины по УП:** ПМ.01**Кол-во часов:**336**МДК. 01.01**(32 часов)**МДК. 01.02**(76 часов) | **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента****МДК.01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента****МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов****1.1. Область применения программы**Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи модуля**В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.**1.4.Требования к результатам освоения модуля**С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборки рабочего места;- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;- приготовлении, порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- ведении расчетов с потребителями.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- распознавать недоброкачественные продукты;- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;ОК 07; ОК 08; ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4  | Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10);- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 1.1);- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.2);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья (ПК 1.3);- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (ПК 1.4). |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** УП.01.01**Кол-во часов:**144 | **Учебная практика****1.1. Область применения программы**Программа учебной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**Учебная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места;- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** ПП.01.01**Кол-во часов:**72  | **Производственная практика****1.1. Область применения программы**Программа производственной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной производственной практики в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Производственная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики** Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места;- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, - хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |
| **Промежуточная аттестация в форме:** ПМ.01.ЭК**Кол-во часов:**12 | **Экзамен квалификационный** |
| **Шифр дисциплины по УП:** ПМ.02**Кол-во часов:**758**МДК. 02.01**(32 часов)**МДК. 02.02**(174 часов) | **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента****МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** **МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок****1.1. Область применения программы**Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи модуля**В результате изучения профессионального модуля студент 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.**1.4.Требования к результатам освоения модуля**С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);- виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;- ассортимент, рецептур, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;ОК 07; ОК 08; ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3;ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6;ПК 2.7; ПК 2.8 | Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10)- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 2.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента (ПК 2.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента (ПК 2.3);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента (ПК 2.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПК 2.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (ПК 2.6);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 2.7);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента (ПК 2.8). |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** УП.02.01**Кол-во часов:**360 | **Учебная практика****1.1. Область применения программы** Программа учебной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**Учебная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** ПП.02.01**Кол-во часов:**180  | **Производственная практика****1.1. Область применения программы**Программа производственной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной производственной практики в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Производственная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики** Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен уметь:**- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  |
| **Промежуточная аттестация в форме:** ПМ.02.ЭК**Кол-во часов:**12 | **Экзамен квалификационный** |
| **Шифр дисциплины по УП:** ПМ.03**Кол-во часов:**372 **МДК. 03.01**(34 часов)**МДК. 03.02**(110 часов) | **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента****МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента****МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок****1.1. Область применения программы**Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи модуля**В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.**1.4.Требования к результатам освоения модуля**С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведения расчетов с потребителями.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;ОК 07; ОК 08; ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6 | Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10)- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 3.1);- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента (ПК 3.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента (ПК 3.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента (ПК 3.5);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента (ПК 3.6). |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** УП.03.01**Кол-во часов:**108 | **Учебная практика****1.1. Область применения программы** Программа учебной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**Учебная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** ПП.03.01**Кол-во часов:**108  | **Производственная практика****1.1. Область применения программы**Программа производственной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной производственной практики в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Производственная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики** Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукцииВ результате прохождения производственной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **Промежуточная аттестация в форме:** ПМ.03.ЭК**Кол-во часов:**12 | **Экзамен квалификационный** |
| **Шифр дисциплины по УП:** ПМ.04**Кол-во часов:**380**МДК. 04.01**(38 часов)**МДК. 04.02**(78 часов) | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента****МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента****МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента****1.1. Область применения программы**Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи модуля** В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.**1.4.Требования к результатам освоения модуля**С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведении расчетов с потребителями.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукцииВ результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;ОК 07; ОК 08; ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10)- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 4.1);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.3);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4);- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.5). |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** УП.04.01**Кол-во часов:**108 | **Учебная практика****1.1. Область применения программы** Программа учебной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**Учебная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** ПП.04.01**Кол-во часов:**144  | **Производственная практика****1.1. Область применения программы**Программа производственной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной производственной практики в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Производственная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики** Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **Промежуточная аттестация в форме:** ПМ.04.ЭК**Кол-во часов:**12 | **Экзамен квалификационный** |
| **Шифр дисциплины по УП:** ПМ.05**Кол-во часов:**716**МДК. 05.01**(36 часов)**МДК. 05.02**(128 часов) | **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента****МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий****МДК.05.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий****1.1. Область применения программы**Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи модуля** В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.**1.4.Требования к результатам освоения модуля**С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;- ведении расчетов с потребителями.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| Формируемые компетенции ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06;ОК 07; ОК 08; ОК 09; ОК 10; ОК 11ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5 | Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций:**- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10)- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11).Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**- подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (ПК 5.1);- осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.2);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (ПК 5.3);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.4);- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (ПК 5.5). |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** УП.05.01**Кол-во часов:**288 | **Учебная практика****1.1. Область применения программы** Программа учебной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**Учебная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики**Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;- отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.В результате прохождения учебной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| **Шифр****дисциплины по****УП:** ПП.05.01**Кол-во часов:**252  | **Производственная практика****1.1. Область применения программы**Программа производственной практики является частью ППКРС, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**1.2. Место учебной производственной практики в структуре основной****профессиональной образовательной программы** Производственная практика входит в профессиональный цикл.**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики** Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен уметь:**- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;В результате прохождения производственной практики обучающийся **должен знать:**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. |
| **Промежуточная аттестация в форме:** ПМ.05.ЭК**Кол-во часов:**12 | **Экзамен квалификационный** |
|  | ***Государственная (итоговая) аттестация*** |
|  | Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы и дополнительным требованиям колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. |