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 10  ПК 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 10  ПК 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 10  ПК 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 11  ПК 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 11  ПК 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 08  ПК 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 08  ПК 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 11  ПК 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 слушания  в профессиональной деятельности;  - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе  межличностного 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 11  ПК 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 11  ПК 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 11  ПК 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 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, 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 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, 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 11  ПК 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 11  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 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. |