**АННОТАЦИИ
к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей**

**43.00.00 Сервис и туризм**

 **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

**ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины ОП.01. **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определять источники микробиологического загрязнения;-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, | -основные понятия и термины микробиологии;-основные группы микроорганизмов, -микробиология основных пищевых продуктов;-правила личной гигиены работников организации питания;-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
 |
| -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; |
| -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;-загрязнения |
| -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | -рассчитывать энергетическую ценность блюд; | * 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 |
| -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; |
| -составлять рационы питания для различных категорий потребителей |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Всего занятий - **36** часов, в том числе:

 теоретические занятия – **4** часов

 лабораторно-практические занятия - **32** часов,

 консультации -4 часа

 дифференцированный зачет – 2 часа

 **ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины **ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров»** входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам**

**освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины выпускник должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1.-1.4, ПК 2..1-2.8, ПК 3.1.-3.6, ПК 4.1.-4.5, ПК 5.1.-5.5 | * 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.
 | * 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.
 |

****

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего – 36 часов.

В том числе: теоретические занятия – 20 часов

лабораторно-практические занятия - 16 часов,

 консультации -4 часа

 дифференцированный зачет – 2 часа

**ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины **ОП. 03.** дисциплины **«Техническое оснащение и организация рабочего места»** входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам**

**освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины выпускник должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | * 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
 | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
* принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания
 |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Всего – 48часов.

В том числе: теоретические занятия – 30 часов;

лабораторно-практические занятия - 18 часов,

 консультации -6 часов

 промежуточная аттестация(экзамен) -6 часов

**ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

 В результате освоения учебной дисциплины **ОП 04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;

* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- основные положения законодательных актов и других нормативных
документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной
деятельности;

* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
* организационно-правовые формы юридических лиц;
* правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
* порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* основы права социальной защиты граждан;
* понятие материальной и дисциплинарной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной
ответственности;

- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

теоретические занятия -18часов

практические работы - 18 часов.

Самостоятельная работа – 6 часов

Консультации -4часа

Промежуточная аттестация-6часов.

**ОП.05. Основы калькуляции и учета**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. **Основы калькуляции и учета** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины ОП.05. **Основы калькуляции и учета** входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

 **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять план-меню, работать со сборником 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. | -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. |
| ОК 01 | -Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.-Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.-Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.-Составить план действия. -Определять необходимые ресурсы.-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.-Реализовать составленный план.-Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | -Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.-Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.-Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.-Методы работы в профессиональной и смежных сферах.-Структура плана для решения задач.-Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | -Определять задачи поиска информации-Определять необходимые источники информации-Планировать процесс поиска-Структурировать получаемую информацию-Выделять наиболее значимое в перечне информации-Оценивать практическую значимость результатов поиска-Оформлять результаты поиска | -Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности-Приемы структурирования информации-Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | -Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности-Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | -Содержание актуальной нормативно-правовой документации-Современная научная и профессиональная терминология-Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | -Организовывать работу коллектива и команды-Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | -Психология коллектива-Психология личности-Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | -Излагать свои мысли на государственном языке-Оформлять документы | -Особенности социального и культурного контекста-Правила оформления документов. |
| ОК 06 | -Описывать значимость своей профессии-Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции-Общечеловеческие ценности-Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | -Соблюдать нормы экологической безопасности-Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности-Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности-Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач-Использовать современное программное обеспечение | -Современные средства и устройства информатизации-Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | -Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности-особенности произношения-правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего занятий - **36** часов, в том числе:

 теоретические занятия – **24** часов

 лабораторно-практические занятия - **12** часов,

 консультации - 4 часа

 промежуточная аттестация(экзамен) – 6 часов

**ОП. 6. Охрана труда**

 **1.1. Область применения рабочей программы**
 Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО  **43.01.09 Повар, кондитер,** входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в профессиональный цикл, относится
к общепрофессиональным дисциплинам.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;

- организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;

правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;

- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
* правила производственной санитарии; основы электробезопасности;

- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;

- организацию технологических процессов и рабочих мест;

- правила электробезопасности;

- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;

- правила пожарной безопасности.

**1.4. Количество часов на освоение программы
общепрофессиональной дисциплины:**

всего - 40 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 час, в т.ч.: теоретическое обучение обучающегося - 26 часов;

лабораторно-практические занятия – 10 часов.

консультации -2 часа

дифференцированный зачет – 2 часа

**ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (Английский)**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар. Кондитер** по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

 **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

 **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

 ***дальнейшее развитие*** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

***речевая компетенция*** – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

***языковая компетенция*** – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

***социокультурная компетенция*** – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

***компенсаторная компетенция* –** дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

***учебно-познавательная компетенция* –** развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

***развитие и воспитание*** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределениюв отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 7.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы:
* переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

говорение:

* вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
* рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
* создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование:

* понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
* понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
* оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение:

* читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь:

* описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
* заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать понимать:**

* лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности;
* значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
* языковой материал:идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
* новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
* лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
* тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО.

 Обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

В целом на изучение дисциплины «Английский язык» выделено 42 часа,

в том числе теория – 5 часов,

практика – 29 часов

консультации -2 часа

экзамен – 6 часов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» завершается подведением итогов в форме ***экзамена***в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

По завершении программы должен быть достигнут общеевропейский уровень владения иностранными языками В1.

**ОП. 08. Безопасность жизнедеятельности**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар - кондитер».

 Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки по профессии Повар-кондитер по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**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;

-применять профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в 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 профессии;

-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей воинской службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и в экстремальных условиях военной службы;

-оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспеченности устойчивости объектов экономики и прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

 - 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;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления в неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа, в том числе:

практические занятия -35 часов;

теоретические – 1 час;

консультации – 4 часа;

дифференциальный зачет – 2 часа.

**ОП.09 Физическая культура**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.09 Физическая культура разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной
программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:**

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 44часа, в том числе:

* обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **40** часов;
* консультации – 2 часа; промежуточная аттестация- 2 часа.

**ОП.10. «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10. «**Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий»** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины ОП.10. **Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий** входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 1-11.** **ПК 1.1 – 1.4. ПК 2.1 – 2.8. ПК 3.1 – 3.6. ПК 4.1 – 4.5. ПК 5.1 – 5.5.** | * Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
* Пользоваться нормативной и специальной литературой;
* Пользоваться инструментами для карвинга;
* Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
* Разрабатывать новые виды оформления;
* Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
* Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
* Проявлять свою творческую индивидуальность;
 | * Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
* Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
* Основные приемы изготовления украшений;
* Простейшие примеры декоративной вырезки;
* Основы карвинга;
* Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
* Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
* Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
* Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
* Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
* Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
 |



**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего занятий - **56** часов, в том числе:

 теоретические занятия – **6** часов

 лабораторно-практические занятия - **50** часов,

 самостоятельной работы обучающегося - **6** часов.

 консультации – 2 часа

 экзамен – 6 часов

**ОП.11. Современные технологии в приготовлении и декорировании**

**кондитерских изделий**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10.** **Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины **ОП.11.** **Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий** входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

 **1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы:**

В результате освоения данной профессиональной программы слушатель **должен**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 1-11.** **ПК 1.1 – 1.4. ПК 2.1 – 2.8. ПК 3.1 – 3.6. ПК 4.1 – 4.5. ПК 5.1 – 5.5.** | * отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
* использовать современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);
* использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница);
* использовать современные приемы в приготовлении и оформлении кондитерских изделий;
* творчески подходить к выполнению полученного задания;
* использовать композиционные приемы для создания композиций;
* использовать различные способы и приемы лепки;
* подбирать цветовые сочетания отделочных полуфабрикатов при оформлении кондитерских изделий
* применять полученные знания в практической деятельности.
 | * современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);
* современные направления в оформлении кондитерских изделий (арт – декор).
* знание устройства и правил эксплуатации современного оборудования, применяемого на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница);
* технологию современных приемов в приготовлении и оформлении кондитерских изделий;
* приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
* основы конструктивного построения в рисунке;
* о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.
 |

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение данной программы**

Всего занятий - **32** часов, в том числе:

 теоретические занятия – **10** часов

 лабораторно-практические занятия - **22**часов,

 самостоятельной работы обучающегося- 6 часов

 консультации -2 часа

 дифференцированный зачет – 2 часа

 **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм,в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR:

 В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,** соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК)компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|  | **Общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

 **В результате освоения профессионального модуля выпускник должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -подготовки, уборки рабочего места;-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;-ведения расчетов с потребителями |
| 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 |
| Знания | -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;-способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 234

Из них на освоение МДК- 90

на теоретические занятия -42 часа

 лабораторные и практические занятия – 48 часов

 на практики учебную 72 и производственную 72

самостоятельная работа- 8 часов

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

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм,в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR:

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,**  соответствующих профессиональных(ПК) и ообщих (ОК) компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **КОД** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
|  | **Общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

 **В результате освоения профессионального модуля выпускник должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -подготовки, уборки рабочего места;-подготовки 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. |
| 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; |
| Знания | -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |

* 1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего 520 часов

 Из них: на освоение МДК 160 часов

 на теоретические занятия -56 часов

 лабораторные и практические занятия – 104 часа

 на учебную практику 144 часа и производственную практику 216 часов

 Самостоятельная работа -10 часов

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

**1.1. Область применения программы.**

 Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR:

В части освоения основного вида деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,**  соответствующих профессиональных (ПК и общих (ОК) компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
|  ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
|  | **Общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

 **В результате освоения профессионального модуля выпускник должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -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. |
| 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 |
| Знания | -требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);-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; |

* 1. **Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 370 часов

 из них: на освоение МДК 154 часов

 на теоретические занятия -68 часов

 лабораторные и практические занятия – 86 часов

 на учебную практику 72 часа и производственную практику 144 часа

 Самостоятельная работа -10 часов

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR:

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,** соответствующих профессиональных (ПК и общих (ОК)компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
|  | **Общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

 **В результате освоения профессионального модуля выпускник должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -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 |
| 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 |
| 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 |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 374 ч.

Из них на освоение МДК – 158 ч.

 на теоретические занятия-70ч.

 на лабораторные и практические занятия-88ч.

 на практики учебную 108 и производственную – 108 ч.

 Самостоятельная работа -10 часов

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **КОД** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
|  | **Общие компетенции** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК. 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**В результате освоения профессионального модуля выпускник должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -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 |
| 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 |
| 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 |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 644

Из них на освоение МДК -212

 на теоретические занятия-86ч.

 на лабораторные и практические занятия-126ч.

 на практики учебную - 180 и производственную – 252ч

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента**» является частью основной
профессиональной образовательной программы в соответствии с
Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии
среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**(на базе
основного общего образования; на базе среднего общего образования) входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях
внедрения международных стандартов подготовки

высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции \VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции \VSR.

 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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.

 **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.

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения учебной практики -72 часа.

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции VSR.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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 лих;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**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.

**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.

* 1. **Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения учебной практики -144 часа.

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**(на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsIntemational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции VSR.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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.

 **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.

**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.
	1. **Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения учебной практики -72 часа.

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

 В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

 ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление,

подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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.

**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;

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения учебной практики -108 часов

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента»** является частью основной
профессиональной образовательной программы в соответствии с
Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии
среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**(на базе
основного общего образования; на базе среднего общего образования), ), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки

высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции VSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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;

**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;

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:** В рамках освоения учебной практики -180часов

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **«Приготовление и
подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с
Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии
среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе
основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки

высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции \VSR.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 «Повар». На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики 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 лих;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**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.

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -72 часа.

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции VSR.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

 Программа производственной практики может быть использована в

дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения

квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной

подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе

среднего полного образования или на базе общего основного образования.

Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики 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 лих;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**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.

**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.

* 1. **Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -216 часов.

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с
Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в целях внедрения международных стандартов подготовки высоко квалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции \VSR.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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.

 **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.

**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.
	1. **Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -144 часа.

в целях внедрения международных стандартов подготовки высоко квалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции VSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции \VSR.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

* 1. **Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики 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.

 **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.

**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.
	1. **Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -144 часа.

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**(на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм,в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR .

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики 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.

**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;

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -108часов

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

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) , входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, в в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции \WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции \WSR.

 В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

 ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,

подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

 Программа учебной практики может быть использована в дополнительном

Профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и

переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по

профессиям ОК 016-94 16675 «Повар». На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения учебной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики 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;

**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;

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -252 часа.

**УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ**

**УДД. 01. «Астрономия»**

**1.1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения основных вопросов астрономии в ГБПОУ «Альменевский аграрно-технологический техникум», реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер». входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 Программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета “Астрономия”» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Астрономия» в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих ***результатов***:

• ***личностных*:**

−− сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

−− устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

−− умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• ***метапредметных*:**

−− умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

−− владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

−− умение использовать различные источники по астрономии для получения

достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

−− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• ***предметных*:**

−− сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

−− понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

−− владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями,

законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической

терминологией и символикой;

−− сформированность представлений о значении астрономии в практической

деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

−− осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, в том числе:

всего занятий – 32 часов;

теоретического обучения - 22 часов;

ЛПЗ- 10.

**УДД.02. «Специальное рисование и лепка»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины **УДД.02 «Специальное рисование и лепка»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины **УДД.02 «Специальное рисование и лепка»** входит в учебные дисциплины дополнительные и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам**

**освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины выпускник должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | * выполнять упражнения по рисованию;
* рисовать различного вида орнамент;
* рисовать с натуры предметы геометрической формы;
* рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
* рисовать фрукты и овощи;
* рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
* рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
* выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
* выполнять эскиз – основу для дальнейшей работы с материалом по лепке макета;
* изображать эскиз макета (торта) в цвете со светотеневой моделировкой акварельными или гуашевыми красками;
* определять свойства предмета лепки – объем, пропорции, плотность, фактуру;
* выполнять работу над лепкой в той последовательности, которая определяется конструктивным строением формы предмета;
* изготовить макет (торта) в соответствии требованиям к художественной отделке кондитерских изделий;
 | * основы изобразительной грамоты
* технику рисунка и ее многообразие
* технику выполнения рисунка с натуры;
* технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
* композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
* законы композиции, выразительные средства композиции;
* композиция тортов;
* закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий
* основы создания объемных изображений из крема
* технику лепки элементов украшения для тортов;
* технику лепки макетов различной формы.
* правила выполнения эскизов;
* особенности лепки – объемно-пластическая, трехмерная форма;
* процесс изготовления макета (торта);
* закономерности композиции украшения кондитерского изделия;
* материалы для лепки;
* инструменты для лепки;
 |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего –140 часов.

В том числе: теоретические занятия – 64 часа;

лабораторно-практические занятия - 76 часов.

 консультации – 2 часа

 дифференцированный зачет – 2 часа

**УДД. 03. Человек на рынке труда**

Пояснительная записка

 Программа по дисциплине составлена на основе федерального ком­понента межпредметных и внутрипредметных связей. Программа дисциплины учитывает содержание профессиональной подготовки обучающихся по профессии 43.01.09. "Повар, кондитер", входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

 Программа разработана в соответствии с программой учебной дисциплины «Человек на рынке труда» для обучающиеся учреждений начального профессионального образования Курганской области под редакцией Бобковой Л.Г. и Горожанцевой Т.А.. При разработке данной программы учитывалось, что в техникуме осуществляется обучение на базе основной школы с однов­ременным получением среднего образования. Согласно учебного пла­на и определению федерального компонента дисциплина «человек на рынке труда» является обязательным для изучения, с выделением на его изучение 50 учебных часов.

Эко­номическая грамотность стала составной частью профессиональной деятельно­сти каждого человека.

Целью программы является сформирование у молодежи знания и умения, необходимые для продвижения себя на рынке труда.

Изучение основ предпринимательской деятельности направлено на форми­рование у обучающиеся учреждений начального профессионального образования первоначальных знаний по основам предпринимательства и умения применять имеющиеся знания из различных областей при организации малого бизнеса.

Цель дисциплины «Человек на рынке труда»: содействовать адаптации выпу­скников учреждений профессионального начального образования на рынке труда, формированию готовности к деятельности в сфере экономики и бизнеса. Программа ориентирована на следующие задачи:

1. Овладение знаниями о закономерностях и тенденциях изменений на рын­ке кадровых ресурсов.

2. Формирование способности оперативно и эффективно решать актуальные социально-профессиональные задачи: поиск работы или создание собственного дела, самомаркетинг (продвижение себя на рынке труда), под­держание профессиональной конкурентоспособности на всех этапах про­фессиональной карьеры.

3. Развитие профессионально важных качеств личности, способствующих успешной карьере в условиях конкуренции на рынке труда: способности к саморегуляции поведения, коммуникабельности, мобильности, направ­ленности на саморазвитие и самообразование.

4. Формирование знаний о предпринимательстве как о важной форме чело­веческой деятельности в условиях рыночной экономики.

5. Развитие экономического и правового мышления, необходимого для ин­терпретации производственно-экономических явлений, умения правильно обобщать, оценивать и прогнозировать ситуации для рационального ве­дения предпринимательской деятельности и получения прибыли.

Требования к знаниям и умениям обучающиеся: обучающиеся должны иметь представление:

- о понятиях «профессиональная деятельность», «профессиональная карьера», «предпринимательская деятельность»;

- о направлениях анализа современной ситуации на рынке труда;

Обучающиеся должны знать:

- технологию трудоустройства;

- организационно-правовые сферы и формы ведения бизнеса по российскому законодательству;

- требования, связанные с ведением предпринимательской деятельности;

- правила составления бизнес-плана.

Обучающиеся должны уметь:

- корректировать пути построения своей профессиональной карьеры с учетом анализа ситуации на рынке труда;

- владеть технологиями поиска работы и адаптации на рабочем месте;

- принимать самостоятельные управленческие решения на основе предложен­ных ситуаций; - использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

- составлять простейший бизнес-план;

- разрабатывать и презентовать индивидуальный проект.

Дисциплина «Человек на рынке труда» в программе среднего (полного) общего образо­вания структурируется на основе таких дисциплин, как право, экономика, бухгалтерский учет, история, география, обществознание.

Кроме уроков применяются другие виды занятий: тематический зачет, дидактическая игра, смотр знаний и деловая игра, защита проекта.

Предусмотрены следующие формы контроля: Разработка и защита индивидуальных проектов: «Моё собственное дело», «Моя профессиональная карьера» за счет времени, отведенного на изучение дисциплины .

Требования к разработке и защите проекта «Мое собственное дело»

• Определить вид предпринимательской деятельности

• Определить форму предпринимательской деятельности

• Придумать название фирмы (предприятия)

• Разработать примерный бизнес-план, в который нужно включить следую­щее:

- объяснить, почему вы выбрали данную сферу и форму организации пред­принимательской деятельности;

- какую продукцию вы выпускаете, продаете, какие услуги оказываете;

- конкурентен ли ваш товар на рынке вашего города, cела;

- определить путь вашего товара от продавца (производителя) к покупателю (потребителю), т.е. дать характеристику системы сбыта вашего товара;

- подготовить рекламу выпускаемой продукции, услуги, фирмы.

Защита бизнес-плана проводится на пресс-конференции

Требования к разработке и защите проекта «Моя профессиональная карь­ера»

1. Обоснование выбора темы проекта.

2. Поиск и сбор информации о профессии. Обоснование выбора профессии. 2.1. Общие сведения о профессии (возникновение профессии, изменение ее содержание со временем, смежные профессии, спрос на профессию в вашем районе). 2.2. Санитарно - гигиенические условия (режим труда и рабочий ритм, мик­роклиматические условия (шум, освещенность, чистота, и др.), основные требования по физическому состоянию организма работающего, медицин­ские противопоказания).

3. Поиск и сбор информации о продолжении обучения в вузе или ссузе. Обоснование выбора учебного заведения для продолжения обучения.

3.1. Сведения о профессиональной подготовке (пути получения профессии и характеристика учебного заведения, продолжительность обучения, основные изучаемые дисциплины; перспективы профессионального роста).

3.2. Обоснование выбора профессии (чем нравится данная профессия "Я -хочу", что она дает вам и другим "Я - надо", востребованность данной про­фессии сегодня "Я - надо", насколько это профессия подходит вам и на­сколько вы подходите к ней "Я - могу", что вы сейчас делаете для подготов­ки к данной профессии, имеете ли вы резервные варианты на случай неудачи по основному варианту, кто и что может помешать вам в реализации ваших профессиональных планов, как вы собираетесь преодолевать внешние пре­пятствия).

4. Поиск и сбор информации о вакансиях.

5. Обоснование выбора данного места работы. Анализ возможностей по­строения профессиональной карьеры.

6. Анализ профессионально важных качеств, умений и навыков, необхо­димых для развития профессиональной карьеры.

7. Защита проекта.

Учебно-тематический план дисциплины «Человек на рынке труда»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование темы | Всего часов | В том числе |
| Лекции, уроки | Семинары |
| 1 | Раздел 1Технология поиска работы | 19 | 13 | 6 |
| 1.1 | Основные понятия, принципы и направ­ления анализа рынка труда | 5 | 3 | 2 |
| 1.2 | Профессиональная деятельность и её субъект | 3 | 3 |  |
| 1.3 | Профессиональная карьера | 4 | 3 | 1 |
| 1.4 | Технология трудоустройства | 6 | 3 | 3 |
| 1.5 | Адаптация на рабочем месте или как со­хранить работу | 1 | 1 |  |
| 2 | Раздел 2Основы предпринимательства | 31 | 14 | 17 |
| 2.1 | История развития предпринимательской деятельности | 2 | 1 | 1 |
| 2.2 | Виды и формы предпринимательской деятельности | 4 | 2 | 2 |
| 2.3 | Требования, связанные с ведением пред­принимательской деятельности | 2 | 1 | 1 |
| 2.4 | Основы бухгалтерского учёта и отчёта | 1 | 1 |  |
| 2.5 | Налоги в предпринимательской деятель­ности | 2 | 1 | 1 |
| 2.6 | Маркетинг в деятельности предприятия (фирмы) | 4 | 2 | 2 |
| 2.7 | Реклама | 2 | 1 | 1 |
| 2.8 | Менеджмент в деятельности предпри­ятия. Управление персоналом | 4 | 2 | 2 |
| 2.9 | Основы бизнес-планирования | 5 | 1 | 4 |
| 2.10 | Имидж делового человека | 1 | 1 |  |
| 2.11 | Индивидуальный проект «Моё собст­венное дело», «Моя профессиональная карьера» | 4 | 1 | 3 |
| Итого | 50 | 27 | 23 |

**УДД. 04.«Русский язык и культура речи»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки в образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Согласно учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм, дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к циклу дополнительных учебных дисциплин.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен* ***уметь****:*

* строить свою речь в соответствии с языковыми и этическими нормами;
* анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
* устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
* пользоваться словарями русского языка;
* осуществлять речевой самоконтроль;
* оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
* анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
* проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
* извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
* создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
* соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

 *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен* ***знать****:*

* различия между языком и речью;
* функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
* нормы русского литературного языка;
* специфику устной и письменной речи;
* правила продуцирования текстов разных деловых жанров;
* орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
* нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
* основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

Реализация программы в части компетенций:

* ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
* ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
* ОК 10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.
* ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.
* ПК 2.1. Представлять информацию в понятном для пациента виде, объяснять ему суть вмешательств.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта 2 часа; консультации - 2 часа.

**УДД.05. ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОНо-КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 42.01.09 «Повар, кондитер» ,входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплинаУДД.05 «Информатика и информационо-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся ***должен уметь***:

* использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
* использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
* применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения дисциплины обучающийся ***должен знать***:

* основные понятия автоматизированной обработки информации;
* общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
* состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
* методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
* базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
* основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов,

в том числе:

теоретические занятия- 30 часов;

- лабораторно -практических занятий 40 часов.

консультации – 4 часа

 промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)- 6 часов

**УДД. 06. Финансовая грамотность**

**1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины «Финансовая грамотность» предназначена для изучения основ финансовой грамотности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 43.01.09 «Повар. Кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности», в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии.

**2.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 «Финансовая грамотность» является дополнительной учебной образовательной дисциплиной программы СПО программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер»

**3. Место учебной дисциплины в учебном плане**

Учебная дисциплина УДД. 06 «Финансовая грамотность» является дополнительной учебной дисциплиной .

**4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.:**

«Основы финансовой грамотности» направлены на достижение следующих целей:

- актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;

- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;

- развитие финансово-экономического образа мышления; способности к личному самоопределению и самореализации;

воспитание ответственности за экономические и финансовые решения; уважения к труду и предпринимательской деятельности;

- формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

на решение следующих задач:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интерпретации экономических данных и финансовой информации;

- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;

- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;

- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово - экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;

- формирование информационной культуры студентов, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;

- формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний о финансово – экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве, в финансовой сфере;

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

-воспитание мотивации к труду;

- стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;

- воспитание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

**метапредметных:**

- освоение способов решения проблем творческого и поискового характера;

формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;

-активное использование р средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;

- определение общей цели и путей ее достижения; умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

- развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив,

- овладение умениями формулировать представления о финансах, финансовой системе РФ;

- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые

знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе

проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью

разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественно - экономических наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации.

предметных:

- формирование системы знаний об экономической и финансовой сфере в жизни общества, как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-

экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

- знание структуры и регулирования финансового рынка, финансовых инструментов;

- формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что в конечном итоге поможет им добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе;

- приобретение обучающимися компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую среды;

-владение навыками поиска актуальной экономической информации в раз-

личных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать

экономическую информацию для решения практических задач в учебной

деятельности и реальной жизни;

- формирование навыков проектной деятельности: умение разрабатывать

и реализовывать проекты финансово - экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, заемщика, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности,

- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

**4.2. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки 72 часа,

в том числе: учебной нагрузки - 68 часа;

в том числе теоретическое обучение – 28 часов,

ЛПЗ - 40 часов,

консультации – 2 часа,

дифференцированный зачет – 2 часа.

**УДД.07. Основы проектной деятельности**

 **1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины **УДД.07. Основы проектной деятельности** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины **УДД.07. Основы проектной деятельности** входит в дисциплины дополнительные и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

 **1.3.**  **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-11. ПК 1.1 – 1.4. ПК 2.1 – 2.8. ПК 3.1 – 3.6. ПК 4.1 – 4.5. ПК 5.1 – 5.5. | - формулировать тему проектной исследовательской работы, доказывать её актуаль­ность;- составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; - выделять объект и предмет исследования;- определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;- выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные за­дачам исследования;- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и про­ектной работы;- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;- оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презента­ции, веб-сайты, буклеты, публикации);- работать с различными информационными ресурсами.разрабатывать и защищать проекты различных типологий; - оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и вы­пускную квалификационную работу); | - основы методологии проектной и исследовательской деятельности;- структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;- характерные признаки проектных и исследовательских работ;- этапы проектирования и научного исследования;- формы и методы проектирования, учебного и научного исследования;- требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной ква­лификационной работы. |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего занятий - 64 часов, в том числе:

 теоретические занятия – 16 часов

 лабораторно-практические занятия - 48 часов,

 консультация- 2 часа

 промежуточная аттестация(дифференцированный зачет)- 2 часа

**УУД.08. Технология успеха. Индивидуальный проект.**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08 Технология успеха. Индивидуальный проект**  является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной
образовательной программы:**

 Программа учебной дисциплины  **Технология успеха. Индивидуальный проект** входит в общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные, дополнительные и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-11, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

 **1.3.**  **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-11. ПК 1.1 – 1.4. ПК 2.1 – 2.8. ПК 3.1 – 3.6. ПК 4.1 – 4.5. ПК 5.1 – 5.5. | - определять методы исследования;- разрабатывать методологический аппарат исследования;- оформлять проектные и квалификационные работы в соответствии с требованиямиГОСТ;- формировать студенческое портфолио;- проводить мониторинг и анализ успешности освоения образовательной программы; - оформлять результаты своей учебной, профессиональной, проектной, спортивной итворческой деятельности. | - структуру проектной работы;- этапы работы над проектом;- требования к докладу при защите работы;- требования к защите;- понятие, цели и задачи студенческого портфолио;- структуру и порядок формирования студенческого портфолио;- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ. |

*

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Всего занятий - 114 часов, в том числе:

 теоретические занятия – 68часов

 лабораторно-практические занятия - 46 часов,

 промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов

 самостоятельной работы обучающегося - 72 часа.