

АННОТАЦИЯ

на основную образовательную программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основная образовательная программа (далее ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.

Нормативную основу разработки ООП СПО по профессии составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08. 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 05.05.2022 N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства образования РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 19.01.2023 N 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования РФ от 08.11.2021 № 800»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 №05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки».

- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 N 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и

специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Рекомендации Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (01.03.2023г. № 05-592);

- Устав ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж»;

- Локальные нормативные акты ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж».

Общая характеристика основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется в ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж».

Квалификация, присваиваемая выпускникам основной образовательной программы: Повар, кондитер.

Форма обучения: очная.

Основная образовательная программа реализуется на русском языке.

Объем основной образовательной программы, по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Таблица 1 - Трудоемкость основной образовательной программы на базе основного общего образования по очной форме обучения

Обучение по учебным циклам	107 нед.
Учебная практика	50 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	-
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая аттестация)	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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#.

ВД.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

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

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

ВД.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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.

ВД.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

ВД.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

Структура основной образовательной программы

Учебный план основной образовательной программы включает циклы:

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего.

Календарный учебный график представляет собой приложение к учебному плану, в котором отражаются в течение учебного года:

- теоретическое обучение;
- практики;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация;
- каникулы.

Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разрабатываются преподавателями ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж» с учетом требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной образовательной программой, рассматриваются на заседании предметно-цикловых комиссий. Рабочие программы профессиональных модулей согласовываются с работодателями.

Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается преподавателями профессии 43.01.09 Повар, кондитер, согласовывается с работодателем и утверждается председателем ГЭК и директором колледжа, и доводится до сведения обучающихся за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Условия реализации основной образовательной программы

представлены в виде:

- требований к материально-техническому обеспечению;
- требований к учебно-методическому обеспечению;
- требований к практической подготовке обучающихся;
- требований к организации воспитания обучающихся;
- требований к кадровым условиям реализации;
- требований к финансовым условиям.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- тест;
- контрольная работа;
- зачет/дифференцированный зачет;
- экзамен (по дисциплине, модулю).

Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации колледж разрабатывает программу государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации Повар, кондитер.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель преподавания дисциплины «ОП.01 Основы инженерной графики» - дать обучающимся теоретические знания в области инженерной графики, практические навыки в пользовании конструкторской документации для выполнения трудовых функций и чтения чертежей средней сложности, сложных конструкций, изделий, узлов и деталей.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование представлений о инженерной графике как о науке, в которой изучаются законы, методы и приемы конструирования изделий.
- воспитание средствами инженерной графики пространственного мышления у студентов для дальнейшего овладения общеинженерными и специальными дисциплинами, воспитание культуры личности, воспитание понимания значимости инженерной графики для научно-технического прогресса, развития машиностроения, внедрения передовых технологий и технического перевооружения действующего производства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- основные термины микробиологии; группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребностей человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую 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.
- **уметь:**
 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
 - обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 - рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	42
из них: в форме практической подготовки	22
Всего учебных занятий	42
В том числе:	
теоретическое обучение	28
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 3 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.

Раздел 2. Основы физиологии питания.

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии.

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Тема 3.2. Пищевые инфекционные заболевания.

Тема 3.3. Пищевые отравления, глистные заболевания.

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих., реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения общепрофессиональной дисциплины:

- усвоение основных понятий, используемых в данной дисциплине;
- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;
- рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров;
- определение товарных потерь и порядка их списания;
- изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения;
- рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов;
- анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения;
- определение порядка проведения и оформления инвентаризации товаров;
- приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов;
- оформлять товарно-сопроводительную документацию.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
- **уметь:** проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	16
Всего учебных занятий	36
В том числе:	
теоретическое обучение	20
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 1 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Введение.

Тема 1. Химический состав и свойства пищевых продуктов.

Тема 2. Систематика пищевых продуктов.

Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров.

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров.

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.

Тема 8. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** 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.
- **уметь:** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации..

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	12
Всего учебных занятий	36
В том числе:	-
теоретическое обучение	22
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 2 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания.

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания.

Тема 1.2 Принципы и основы организации кулинарного и кондитерского производства.

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Тема 2.1. Механическое оборудование.

Тема 2.2. Тепловое оборудование.

Тема 2.3. Холодильное оборудование.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с экономическими и правовыми основами производственной деятельности предприятий общественного питания;
- подготовка студентов к применению экономических и правовых основ производственной деятельности предприятий общественного питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение организационно-правовых форм организаций и их особенностей;
- изучение основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- изучение механизмов формирования заработной платы работников общественного питания;
- изучение факторов, влияющих на ценообразование продукции общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.02-07, ОК.09-11.

Профессиональные: ПК.1.1-1.5, ПК.2.1-2.8, ПК.3.1-3.6, ПК.4.1-4.5, ПК.5.1-5.5.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

- уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	8
Всего учебных занятий	36
В том числе:	-
теоретическое обучение	28

практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	8
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 8 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные принципы рыночной экономики.

Тема 1.1. Рынок и его функционирование в современных условиях.

Тема 1.2. Механизм формирования и формы оплаты труда.

Раздел 2. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения.

Тема 2.1. Порядок трудоустройства.

Тема 2.2. Трудовой договор.

Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха.

Тема 2.4. Социальная защита граждан. Государственное регулирование обеспечения занятости населения.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины
ОП.05 Основы калькуляции и учета
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель преподавания ОП.05. «Основы калькуляции и учета»:

- ознакомление студентов с основами калькуляции и учета в пищевом производстве;
- подготовка студентов к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение цели, задач и сущности бухгалтерского учёта предприятий питания;
- изучение законодательных и нормативных документов, используемых в организации учёта приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться составлять технологическую карту;
- научиться рассчитывать калькуляцию блюд, учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- **уметь:** оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы

первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; 33 -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.

4.Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	32
из них: в форме практической подготовки	12
Всего учебных занятий	32
В том числе:	-
теоретическое обучение	20
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 2 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 2. Ценообразование в общественном питании.

Тема 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.

Тема 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.

Тема 5. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и на других предприятиях розничной торговли.

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

Тема 7. Учет труда и его оплаты.

Тема 8. Учет основных средств.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06 Охрана труда
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Цели и задачи дисциплины.

Основная цель учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда» - вооружить будущих выпускников теоретическими и практическими знаниями, необходимым для:

- идентификации негативных факторов производственной среды;
- защиты человека от вредных и опасных производственных факторов;
- создания комфортных условий для трудовой деятельности;
- обеспечения условий для безопасного труда;
- оказания первой помощи пострадавшим на производстве.

Задачами освоения дисциплины «ОП.06 Охрана труда» являются развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.06 Охрана труда» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
- **уметь:** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара, кондитера, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	32
из них: в форме практической подготовки	10

Всего учебных занятий	32
В том числе:	-
теоретическое обучение	22
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 7 семестр.

6. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общие вопросы охраны труда.

Тема 1.1. Государственное регулирование в сфере охраны труда.

Тема 1.2. Основные положения трудового права.

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии.

Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость.

Раздел 2. Производственная безопасность.

Тема 2.1. Обеспечение электробезопасности.

Тема 2.2. Меры безопасности при обслуживании установок, работающих под давлением.

Раздел 3. Производственная санитария и гигиена труда.

Тема 3.1. Гигиеническая оценка условий труда.

Тема 3.2. Вредные вещества и меры защиты.

Тема 3.3. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения.

Тема 3.4. Освещение производственных помещений.

Тема 3.5. Защита от производственного шума и вибрации.

Тема 3.6. Электромагнитные поля и меры защиты.

Тема 3.7. Средства индивидуальной защиты.

Раздел 4. Пожаровзрывобезопасность.

Тема 4.1. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций.

Тема 4.2. Организация пожарной безопасности.

АННОТАЦИЯ
Рабочей программы учебной дисциплины
ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности
43.01.09 Повар, кондитер

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель дисциплины «ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности» – формирование коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной профессиональной коммуникации.

Наряду с практической целью – обучение общению – данный курс также ставит образовательные и воспитательные цели, которые включают расширение кругозора студента о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня студента, а также формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран.

Задачи курса:

- систематизация фонологических, лексико-грамматических, стилистических знаний изучаемого языка в зависимости от функциональности лексических особенностей дискурса;
- совершенствование продуктивной и репродуктивной речевой деятельности на иностранном языке;
- формирование у студентов коммуникативных навыков на иностранном языке в основных социокультурных ситуациях иноязычного общения;
- расширение страноведческих знаний студентов для адекватного межкультурного взаимодействия в различных ситуациях общения;
- способствование формированию гармоничной коммуникативной личности, владеющей нормами речевого общения на родном и иностранном языках.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.07 Иностраннный язык в профессиональной деятельности» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.10, ОК.11.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- правила 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.

- уметь:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний в пределах литературной нормы на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые и профессиональные темы;

- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	34
из них: в форме практической подготовки	34
Всего учебных занятий	34
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	34
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

7. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 8 семестр.

8. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Индустрия общественного питания.
 - 1.1. Сфера общественного питания.
 - 1.2. Предприятия общественного питания.
- Тема 2. Обслуживающий персонал.
 - 2.1. Персонал кухни.
 - 2.2. Персонал ресторана, работающий с клиентами.
- Тема 3. Внешний вид повара и правила личной гигиены.
 - 3.1. Внешний вид.
 - 3.2. Правила личной гигиены.
- Тема 4. На кухне.
 - 4.1. Кухонное оборудование и посуда.
- Тема 5. Продукты питания. Способы приготовления пищи.
 - 4.1. Продукты питания
 - 4.2. Способы приготовления пищи.
- Тема 5. Составление меню.
 - 5.1. Меню классического ресторана.
 - 5.2. Меню бара и ресторана быстрого питания.
- Тема 6. Сервировка.
 - 6.1. Способы сервировки.
 - 6.2. Правила сервировки.
- Тема 7. Национальные кухни.
 - 7.1. Кухни народов мира
 - 7.2. Национальные блюда Великобритании.

АННОТАЦИЯ
Рабочей программы учебной дисциплины
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель учебной дисциплины – формирование понятий, принципов и законов безопасности жизнедеятельности и представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- формирование культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.07, ОК.09, ОК.10.

Профессиональные: ПК.3.5

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму 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 на 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 специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

- уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности, и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	18
Всего учебных занятий	36
В том числе:	-
теоретическое обучение	18
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	18
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

9. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, 6 семестр.

10. Содержание дисциплины:

Введение

Раздел 1. Защита населения в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1. Чрезвычайные ситуации мирного времени природного и техногенного характера. Их последствия.

Тема 2. Чрезвычайные ситуации военного времени.

Тема 3. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях.

Тема 4. Устойчивость функционирования производства в условиях чрезвычайной ситуации. Гражданская оборона на объектах экономики.

Тема 5. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Тема 6. Организация оказания первой медицинской помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.

Раздел 2. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Тема 2.1. Правовые, нормативные и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Раздел 3. Основы военной службы.

Тема 3.1. Основы обороны государства.

Тема 3.2. Военная служба - вид федеральной государственной службы.

Тема 3.3. Основы военно-патриотического воспитания.

Тема 3.4. Символы воинской чести.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины
ОП.09 Физическая культура
43.01.09 Повар, кондитер

3. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.09 Физическая культура» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

4. Цели и задачи дисциплины.

Цели освоения дисциплины «ОП.09 Физическая культура»:

- формирование теоретических представлений о роли физического воспитания в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установке на здоровый образ жизни, самосовершенствования;
- формирование практических представлений о роли физической культуры в владении системой практических умений и навыков, обеспечивающих качественное выполнение профессиональных задач, сохранение и укрепление здоровья, психического благополучия;

Задачи дисциплины «ОП.09 Физическая культура»:

- развитие физических основных качеств - силы, быстроты, ловкости, выносливости;
- укрепление здоровья организма человека;
- подготовка к профессиональной деятельности;
- воспитание морально-нравственных, духовных черт личности человека.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.09 Физическая культура» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК-08

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, ремонтных работ и работ по реконструкции и эксплуатации строительных объектов;
- средства профилактики перенапряжения;
- способы реализации собственного физического развития.

- уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, ремонтных работ и работ по реконструкции и эксплуатации строительных объектов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	42

из них: в форме практической подготовки	36
Всего учебных занятий	42
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
консультации (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа*	-

7. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 8 семестр.

8. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы физической культуры.

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности.

Раздел 2. Легкая атлетика.

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.

Тема 2.2. Бег на длинные дистанции.

Тема 2.3. Эстафетный бег.

Тема 2.4. Бег на средние дистанции. Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов.

Раздел 3. Баскетбол.

Тема 3.1. Техника перемещений, стоек. Правила игры.

Тема 3.2. Ведение, прием и передача мяча.

Тема 3.3. Броски мяча.

Тема 3.4. Простые тактические комбинации.

Раздел 4. Волейбол.

Тема 4.1. Стойки, перемещения, прыжки. Правила игры.

Тема 4.2. Прием и передачи мяча.

Тема 4.3. Поддачи мяча.

Тема 4.4. Нападающий удар. Блокирование.

Тема 4.5. Тактика нападения.

Тема 4.6. Тактика защиты.

Раздел 5. Футбол.

Тема 5.1. Техника перемещений. Правила игры.

Тема 5.2. Ведение, прием и передача мяча.

Тема 5.3. Удары по мячу.

Тема 5.4. Простые тактические комбинации.

Раздел 6. Атлетическая гимнастика.

Тема 6.1. Комплексы вольных общеразвивающих упражнений.

Тема 6.2. Комплексы профессионально-прикладных гимнастических упражнений.

Тема 6.3. Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины
ОП.10 Рисование и лепка
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП.10 Рисование и лепка» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель дисциплины «Рисование и лепка» - развитие творческих способностей будущих поваров и кондитеров.

Задачи дисциплины «Рисование и лепка» - формирование знаний и умений обучающихся в области основ рисунка и лепки с целью решения задач профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП.10 Рисование и лепка» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- основы изобразительной грамоты;
- технику рисунка и последовательности его выполнения;
- понятия о передаче в изображении тоновых и цветовых отношений; технику лепки.

- уметь:

- владеть изобразительными навыками;
- представлять изображаемые предметы и строить их на плоскости бумаги;
- сочинять зрительные образы.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	16
Всего учебных занятий	36
В том числе:	-
теоретическое обучение	6
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	30
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
консультации (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа*	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 8 семестр.

6. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Основы рисования.
- Тема 2. Рисунок с натуры.
- Тема 3. Композиция тортов.
- Тема 4. Лепка.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины

ОП 11. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания 43.01.09 Повар, кондитер

3. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП 11. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

4. Цели и задачи дисциплины.

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, правилами сервиса и этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- подготовка студентов к применению основ организация обслуживания на предприятиях общественного питания в последующей практической деятельности,

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомление с общей характеристикой процесса обслуживания;
- изучение видов торговых помещений и их характеристики;
- изучение столовой посуды, приборов, столового белья;
- изучение информационного обеспечения предприятий общественного питания;
- изучение подготовки к обслуживанию потребителей, этапы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- характеристика банкетов и приемов, специальных форм организации обслуживания, обслуживания иностранных туристов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП 11. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- основные типы предприятий общественного питания;
- основные классы предприятий общественного питания;
- рациональное размещение сети предприятий общественного питания;
- различные виды цехов;
- виды торговых помещений;
- порядок приема заказов на специальное обслуживание.

- уметь:

- организовывать производство в мясном, рыбном, овощном, специализированном цехах; - сервировать тематические столы;
- составлять банкетное меню;
- обслуживать гостей.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
--------------------	-------------

Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	7
Всего учебных занятий	36
В том числе:	-
теоретическое обучение	24
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

7. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 4 семестр.

8. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.
- Тема 2. Производственные помещения П.О.П. и их оборудование.
- Тема 3. Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.
- Тема 4. Характеристика столового белья, посуды, приборов, стекла.
- Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей.
- Тема 6. Основы составления меню.
- Тема 7. Особенности и подача закусок, блюд и напитков.
- Тема 8. Особенности подачи к столу вино-водочных напитков.
- Тема 9. Культура обслуживания и правила этикета.
- Тема 10. Организация обслуживания различных контингентов потребителя.
- Тема 11. Потребительский спрос и реклама.
- Тема 12. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины
ОП 12. Диетическое питание
43.01.09 Повар, кондитер

5. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП 12. Диетическое питание» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

6. Цели и задачи дисциплины.

Целями освоения учебной дисциплины «ОП.12 Диетическое питание» являются:

- формирование у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического питания;
- освоение технологии приготовления диетических блюд;
- изучение организации диетического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ.

Для достижения указанных целей необходимо решить следующие задачи: научить студентов:

- классификации, ассортименту продуктов специального назначения для диетического питания;
- технологическим процессам приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет, ограничивающих в пищевом рационе химические, механические и термические раздражители желудка;
- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического питания;
- при назначении диетического питания необходимо учитывать вкусовые привычки, сложившиеся традиции питания;
- при организации диетического питания необходимо учитывать общие действия различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения.
- особенности технологии приготовления кулинарной продукции для диетического питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей, назначающих в соответствии с характером стадий болезни, особенностями ее течения, наличием осложнений сопутствующих заболеваний.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП 12. Диетическое питание» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами диетического питания;
- приготавливать блюда диетического питания;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;

знать:

- принципы щажения в диетическом питании;
- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического питания в зависимости от характера заболеваний;
- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического питания;
- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	32
из них: в форме практической подготовки	8
Всего учебных занятий	32
В том числе:	-
теоретическое обучение	18
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

9. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 5 семестр.

10. Содержание дисциплины:

Тема 1. Диетическое питание и его основные принципы.

Тема 2. Диета.

Тема 3. Основные характеристики лечебных диет.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины
ОП 13. Основы финансовой грамотности
43.01.09 Повар, кондитер

7. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП 13. Основы финансовой грамотности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

8. Цели и задачи дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих задач:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП 13. Основы финансовой грамотности» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09, ОК.10, ОК.11.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит, накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;

- расчетно–кассовые операции, хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.
- уметь:**
 - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
 - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
 - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
 - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
 - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
 - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
 - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
 - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
 - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
 - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.
 - применять полученные знания: о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
 - применять знания о депозите, управления рисками при депозите;
 - кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.
 - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.
 - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	36
из них: в форме практической подготовки	-
Всего учебных занятий	36

В том числе:	-
теоретическое обучение	22
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

11. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 4 семестр.

12. Содержание дисциплины:

Модуль 1. Банки: чем они могут быть полезны.

Модуль 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов.

Модуль 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду.

Модуль 4. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата.

Модуль 5. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления.

Модуль 6. Финансовые механизмы работы фирмы.

Модуль 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять.

Модуль 8. Риски в мире денег: как защититься от разорения.

АННОТАЦИЯ
Рабочей программы учебной дисциплины
ОП 14. Основы права защиты потребителей
43.01.09 Повар, кондитер

9. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «ОП 14. Основы права защиты потребителей» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в общепрофессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

10. Цели и задачи дисциплины.

Цель освоения дисциплины: формирование системы знаний о правовом регулировании отношений по защите прав потребителей, основных тенденций развития движения в защиту прав потребителей; выработка навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний о потребительском праве, правовых основах и защите прав потребителей;
- формирование системы знаний о потребителе, основных права потребителя; правовых основах защиты прав потребителей при продаже товаров, оказании услуг (производстве работ);
- выработка навыков применения полученных знаний в практической деятельности;
- формирование компетенций по направлению подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «ОП 14. Основы права защиты потребителей» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09, ОК.10, ОК.11.

Профессиональные: ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- знать:

- отношения, возникающие в области защиты прав потребителей;
- правовое регулирование в области защиты прав потребителей;
- терминологию и основные понятия курса;
- методы и способы сбора нормативной информации, имеющей значение;
- порядок защиты прав потребителей при продаже товаров потребителям;
- порядок защиты прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).

- уметь:

- ориентироваться в действующем законодательстве о защите прав потребителей и правильно его применять в практической деятельности;
- всесторонне и глубоко анализировать, и понимать природу и сущность отношений в сфере защиты прав потребителей;
- анализировать действующее законодательство, регулирующее отношения в области защиты прав потребителей и практику его применения;
- иметь навыки практической работы;
- иметь навыки самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами и понимать смысл этих актов.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	32
из них: в форме практической подготовки	-
Всего учебных занятий	32
В том числе:	-
теоретическое обучение	20
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-

13. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет, 2 семестр.

14. Содержание дисциплины:

Введение.

Тема 1. Законодательство о защите прав потребителей.

Тема 2. Государственная и общественная защита прав потребителей.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи профессионального модуля.

Цель преподавания ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» дать обучающимся:

- теоретические знания в области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; 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;
- умения по соблюдению правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбору, применению, комбинированию методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечиванию условий, соблюдение сроков их хранения; умения по выбору производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы; обработке различными методами рыбы; нарезке рыбы; охлаждению и замораживанию нарезанной рыбы; соблюдению санитарных норм и правил, стандартов чистоты на рабочем месте; применению регламентов, рецептов, технологий и другой нормативно-технической документации, используемой при приготовлении блюд из рыбы; упаковки и отпуска готовых блюд из рыбы с раздачи и на вынос;
- практические навыки по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Задачи профессионального модуля:

- формирование знаний и умений в области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приобретение первоначальных практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.1.1-1.4.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования 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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы	465
из них: в форме практической подготовки	301
Всего учебных занятий	261
В том числе:	-
теоретическое обучение	128
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	133
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Консультации (если предусмотрено)	6
Самостоятельная работа*	12
Учебная практика (если предусмотрено)	108
Производственная практика (если предусмотрено)	72
Промежуточная аттестация	6

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю, 4 семестр.

6. Содержание профессионального модуля:

Введение.

Раздел ПМ 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов.

Раздел 2. Обработка сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, овощей и грибов.

Тема 2.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов.

Тема 2.4. Обработка овощей и грибов.

Раздел 3. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 3.1. Основные характеристики мяса.

Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья.

Тема 3.3. Технология продукции из мяса и мясного сырья.

Тема 3.4. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы.

Тема 3.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовление полуфабрикатов.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной практики профессионального модуля
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной практики профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля.

Целью данной программы является создание условий для формирования первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у студентов по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.

В результате освоения учебной практики профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-10.

Профессиональные: ПК.1.1-1.4.

В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования 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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	108
из них: в форме практической подготовки	108
Всего учебных занятий	108
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	108
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 4 семестр.

6. Содержание учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

Тема 1.1. Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, овощей и грибов.

Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 2.2. Приготовление кулинарных полуфабрикатов из рыбы.

Тема 2.3. Обработка, приготовление кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов.

Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса.

Тема 3.2. Приготовление кулинарных полуфабрикатов из мяса.

Тема 3.3. Механическая кулинарная обработки домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 3.4. Приготовление кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место производственной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа производственной практики профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля.

Целью производственной практики является:

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-10.

Профессиональные: ПК.1.1-1.4.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования 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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
из них: в форме практической подготовки	72
Всего учебных занятий	72
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
консультации (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика (если предусмотрено)	-
Производственная практика (если предусмотрено)	72

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 4 семестр.

6. Содержание производственной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).
3. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
5. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной, соответствуя заявке.
6. Подготовка к хранению (вакуумирования, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.
8. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.
9. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными способами.
10. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
11. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

12. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
13. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
14. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными способами.
15. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
16. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы профессионального модуля

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи профессионального модуля.

Цель преподавания ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» дать обучающимся:

- теоретические знания в области требований 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; ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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.
- умения по применению безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбора, применения, комбинирования способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционированию (комплектованию), эстетичному упаковыванию на вынос, хранению с учетом требований к безопасности готовой продукции
- практические навыки по подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Задачи профессионального модуля:

- формирование знаний и умений в области приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приобретение первоначальных практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.2.1-2.8.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

- **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.

- **иметь практический опыт:** в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	1051
из них: в форме практической подготовки	819
Всего учебных занятий	391
В том числе:	-
теоретическое обучение	195
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	196
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Консультации (если предусмотрено)	18
Самостоятельная работа*	12
Учебная практика (если предусмотрено)	252
Производственная практика (если предусмотрено)	360
Промежуточная аттестация	18

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен по МДК.02.02 и МДК.02.03 – 6 семестр, комплексный экзамен по МДК.02.04 и МДК.02.05 – 6 семестр, экзамен по модулю, 6 семестр.

6. Содержание профессионального модуля:

Введение.

Раздел 1. Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов и соусов.

Тема 2.1. Классификация супов и соусов.

Тема 2.2. Пищевая ценность и характеристики основных видов сырья для приготовления супов и соусов.

Тема 2.3. Организация рабочих мест в горячем цехе для приготовления супов и соусов.

Тема 2.4. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления и отпуска супов и соусов.

Тема 2.5. Технология приготовления основных супов.

Тема 2.6. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок.

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 4.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Тема 5.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Тема 5.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной практики профессионального модуля
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной практики профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля.

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у студентов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.

В результате освоения учебной практики профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.2.1-2.8.

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- **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.

- **иметь практический опыт:** в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	252
из них: в форме практической подготовки	252
Всего учебных занятий	252
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	252
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 6 семестр.

6. Содержание учебной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место производственной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа производственной практики профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля.

Целью производственной практики является:

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.2.1-2.8.

В результате изучения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- **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.

- **иметь практический опыт:** в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	360
из них: в форме практической подготовки	360
Всего учебных занятий	360
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	-
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	360

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 6 семестр.

6. Содержание учебной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы профессионального модуля

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи профессионального модуля.

Целью профессионального модуля является комплексное освоение студентами вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций: ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи профессионального модуля:

- приобретение знаний в области приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.3.1-3.6.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	434
из них: в форме практической подготовки	325
Всего учебных занятий	146
В том числе:	-
теоретическое обучение	74
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	72
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
Консультации <i>(если предусмотрено)</i>	12
Самостоятельная работа*	12
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	144
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	108
Промежуточная аттестация	12

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по МДК.03.02 – 5 семестр, экзамен по модулю, 5 семестр.

6. Содержание профессионального модуля:

Введение

Раздел 1. Организация приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции – холодных блюд, кулинарных изделий.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Тема 1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2.1. Организация производства.

Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.

Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

Тема 2.4. Холодные блюда и закуски лечебного питания.

Тема 2.5. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной практики профессионального модуля
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего.

Программа учебной практики профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля.

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у студентов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.

В результате освоения учебной практики профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.3.1-3.6.

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	144
из них: в форме практической подготовки	144
Всего учебных занятий	144
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	144
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 5 семестр.

6. Содержание учебной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место производственной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего.

Программа производственной практики профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля.

Целью производственной практики является:

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.3.1-3.6.

В результате изучения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	108
из них: в форме практической подготовки	108
Всего учебных занятий	108
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
консультации (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика (если предусмотрено)	-
Производственная практика (если предусмотрено)	108

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 5 семестр.

6. Содержание производственной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы профессионального модуля

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

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа профессионального модуля «ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи профессионального модуля.

Целью профессионального модуля является комплексное освоение студентами вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций: ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи профессионального модуля:

- приобретение знаний в области приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля «ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.4.1-4.5.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	379
из них: в форме практической подготовки	256
Всего учебных занятий	175
В том числе:	-
теоретическое обучение	102
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	73
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
Консультации <i>(если предусмотрено)</i>	6
Самостоятельная работа*	12
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	108
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	72
Промежуточная аттестация	6

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю, 8 семестр.

6. Содержание профессионального модуля:

Введение.

Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной практики профессионального модуля
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего.

Программа учебной практики профессионального модуля «ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля.

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у студентов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.

В результате освоения учебной практики профессионального модуля «ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.4.1-4.5.

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	108
из них: в форме практической подготовки	108
Всего учебных занятий	108
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	108
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 8 семестр.

6. Содержание учебной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода

продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место производственной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего.

Программа производственной практики профессионального модуля «ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля.

Целью производственной практики является:

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля «ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.4.1-4.5.

В результате изучения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	72
из них: в форме практической подготовки	72
Всего учебных занятий	72
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика <i>(если предусмотрено)</i>	-
Производственная практика <i>(если предусмотрено)</i>	72

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 8 семестр.

6. Содержание производственной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по

безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

5. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

9. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы профессионального модуля

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа профессионального модуля «ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи профессионального модуля.

Целью профессионального модуля является комплексное освоение студентами вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций: ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи профессионального модуля:

- приобретение знаний в области приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

3. Требования к результатам освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля «ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.5.1-5.5.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	845
из них: в форме практической подготовки	684
Всего учебных занятий	233
В том числе:	-
теоретическое обучение	120
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	113
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Консультации (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа*	12
Учебная практика (если предусмотрено)	216
Производственная практика (если предусмотрено)	360
Промежуточная аттестация	12

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю, 8 семестр.

6. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.

Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.

Тема 2.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.

Тема 2.2. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий, технологические процессы приготовления.

Тема 2.3. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.

Тема 2.4. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных.

Тема 2.5. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

Тема 2.6. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной практики профессионального модуля
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место учебной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего.

Программа учебной практики профессионального модуля «ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля.

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у студентов по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

3. Требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.

В результате освоения учебной практики профессионального модуля «ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.5.1-5.5.

В результате изучения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	216
из них: в форме практической подготовки	216
Всего учебных занятий	216
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
консультации (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика (если предусмотрено)	216
Производственная практика (если предусмотрено)	-

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 8 семестр.

6. Содержание учебной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
7. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
12. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
15. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
17. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы производственной практики профессионального модуля
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
43.01.09 Повар, кондитер

1. Место производственной практики профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего.

Программа производственной практики профессионального модуля «ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и включена в профессиональный цикл учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля.

Целью производственной практики является:

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование практических профессиональных умений студентов.

3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.

В результате освоения производственной практики профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Общие: ОК.01-11.

Профессиональные: ПК.5.1-5.5.

В результате изучения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

- **знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
- **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.

4. Объем учебных часов и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	360
из них: в форме практической подготовки	360
Всего учебных занятий	360
В том числе:	-
теоретическое обучение	-
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
консультации (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа*	-
Учебная практика (если предусмотрено)	-
Производственная практика (если предусмотрено)	360

5. Форма контроля.

Форма промежуточной аттестации – дифференциальный зачет, 8 семестр.

6. Содержание производственной практики профессионального модуля:

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.