

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Уровень подготовки базовый

Форма обучения – очная

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии гигиены

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП01 **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии гигиены** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии гигиены**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с профессиональными модулями

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; | - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиологию основных пищевых продуктов; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; |
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; | - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; | - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; |
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | - составлять рационы питания для различных категорий потребителей | - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 78 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 70 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 42 |
| практические занятия | 28 |
| Самостоятельная работа | 8 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание дисциплины

Введение. I. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

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

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

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 и производственная гигиена

Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП02 **Основы товароведения продовольственных товаров** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Основы товароведения продовольственных товаров**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с профессиональными модулями

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|--|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">- 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. |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 78 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | 8 |
| Объем образовательной программы | 78 |
| в том числе: | |

| | |
|---|----|
| теоретическое обучение | 42 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 28 |
| Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета | |

Содержание дисциплины

- Тема 1. Химический состав пищевых продуктов
Тема 2. Классификация продовольственных товаров
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

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина **ОП03 Техническое оснащение и организация рабочего места** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с профессиональными модулями и ОП06 Охрана труда

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое | <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>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</p> |
|--|--|--|

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 138 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 108 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 68 |
| практические занятия | 40 |
| Самостоятельная работа | 12 |
| Консультации | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 6 |

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.

Тема 1.1

Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2

Принципы 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

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП04 **Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с ОП11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|--|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | <ul style="list-style-type: none">- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | <ul style="list-style-type: none">- принципы рыночной экономики;- организационно-правовые формы организаций;- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;- способы ресурсосбережения в организации;- понятие, виды предпринимательства;- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда;- механизм формирования заработной платы;- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 36 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 32 |

| | |
|--|----|
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП04 **Основы калькуляции и учета** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Основы калькуляции и учета**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с профессиональными модулями и ОП11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|--|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; | <ul style="list-style-type: none"> - 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; |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; У.8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;- -принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. | <ul style="list-style-type: none"> - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - 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 - методике 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; |
|--|--|--|

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 64 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 58 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия | 22 |
| Самостоятельная работа | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1.Общая ха характеристика бухгалтерского учёта

Раздел 2.Организация учёта на предприятиях общественного питания

Раздел 3.Ценообразование в общественном питании

Раздел 4. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продуктов.

ОП.06 Охрана труда

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП06 **Охрана труда** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Охрана труда**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с ОП09 Безопасность жизнедеятельности. ОП03 Организация и техническое оснащение

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------------|--|--|
| ОК 01-07, 09, 10 | <ul style="list-style-type: none">-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения;-использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты;-определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;-оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;-применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях;-проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности;-инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности;-соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности. | <ul style="list-style-type: none">-законодательство в области охраны труда;-нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;-правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты;-правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду; профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;-возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;-действие токсичных веществ на организм человека;-категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;-меры предупреждения пожаров и взрывов;-общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;-основные причины возникновения пожаров и взрывов;-особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; |

| | |
|--|---|
| | <p>-предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ и индивидуальные средства защиты;</p> <p>-права и обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-виды и правила проведения инструктажей по охране труда;</p> <p>-правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом, фактические или потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;</p> <p>-средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.</p> |
|--|---|

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 36 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовые основы охраны труда

Тема 1.1 Охрана труда. Основные положения

Тема 1.2 Нормативно-законодательная база по охране труда в РФ

Тема 1.3 Контроль за соблюдением законодательства об охране труда.

Тема 1.4 Организация обучения безопасности труда

Раздел 2. Создание здоровых и безопасных условий труда на производстве

Тема 2.1 Условия труда и факторы их формирующие. Вредные и опасные условия труда

Тема 2.2 Вредные и опасные условия труда

Тема 2.3 Организация контроля за состоянием условий труда на рабочих местах

Тема 2.4 Производственный травматизм. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве

Раздел 3. Неблагоприятные производственные факторы, меры по предупреждению профессиональных заболеваний

- Тема 3.1 Вредные химические вещества.
Тема 3.2 Требования к воздуху рабочей зоны.
Тема 3.3 Влияние вредных веществ на организм человека.
Тема 3.4 Производственная пыль
Тема 3.5 Производственное освещение
Тема 3.6 Производственный шум
Тема 3.7 Производственная вибрация
Тема 3.8 Электромагнитные поля и излучения
Раздел 4 Средства защиты работающих от вредных и опасных производственных факторов
Тема 4.1 Средства защиты работающих
Тема 4.2 Средства коллективной защиты
Тема 4.3 Средства индивидуальной защиты
Раздел 5. Пожарная безопасность
Тема 5.1 Причины пожаров и взрывов на производстве.
Тема 5.2 Требования к производственным зданиям и помещениям по пожарной безопасности
Тема 5.3 Средства пожаротушения. Профилактика и предупреждение пожаров на предприятиях химической отрасли
Раздел 6. Электробезопасность
Тема 6.1 Действие электрического тока на организм человека.
Тема 6.2 Правила устройства электроустановок
Тема 6.3 Меры по защите работающих от электротравм

ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП07 **Иностраный язык в профессиональной деятельности** является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «**Иностраный язык в профессиональной деятельности**» имеет практическую направленность и межпредметную связь с профессиональными модулями

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|--|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | <ul style="list-style-type: none"> – значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; – языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; – новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы | <p><u>Говорение:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; – рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;</p> <p>– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</p> <p>– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности СПО;</p> | <p>прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <p>– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</p> <p>аудирование</p> <p>– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</p> <p>– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</p> <p>– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</p> <p>Чтение</p> <p>– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p>письменная речь</p> <p>– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p> <p>– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;</p> |
|--|---|--|

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 42 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 42 |
| в том числе: | |

| | |
|--|----------|
| теоретическое обучение | |
| практические занятия | 42 |
| Самостоятельная работа | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Общение на повседневные темы.

Тема 1.1. Английский язык в современном мире.

Тема 1.2. Формулы вежливости.

Тема 1.3. «Мой друг (подруга)».

Тема 1.4. Письмо другу.

Тема 1.5. Деньги и чеки в Англии

Тема 1.6. Покупки.

Раздел 2. Питание.

Тема 2.1. Еда и напитки. Столовый этикет

Тема 2.2. Приправы.

Тема 2.3. Еда в Великобритании.

Тема 2.4. «Виды обработки», «Мясо», «Овощи и зелень»

Раздел 3. Спорт

Тема 3.1. Мой любимый вид спорта.

Тема 3.2. Витамины в жизни людей.

Тема 3.3. Консультация у врача

Тема 3.4. Культурная программа

Раздел 4. Современные средства коммуникации

Тема 4.1. Интернет.

Раздел 5. Профессиональная деятельность

Тема 5.1. Образование, обучение; профессии и специальности, профессиональный рост, карьера

Тема 5.2. Профессиональные навыки и умения.

Тема 5.3. Устройство на работу (анкета, интервью).

Тема 5.4. «Роль английского языка в будущей профессии»

Тема 5.7. Фразеологизмы в английском языке

Раздел 6. Описание блюд.

Тема 6.1. Мясо, домашняя птица и дичь.

Тема 6.2. Овощи и зелень.

Тема 6.3. Вежливая формула Would you like...

Тема 6.4. Рыба и морепродукты.

Тема 6.5. Фрукты, ягоды, орехи.

ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу примерной основной образовательной программы Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с ОП06 Охрана труда , ОП03 Организация и техническое оснащение

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

вооружить будущих выпускников специальности 43.09.01 теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи;
- развития в себе необходимых познавательных, физических, психологических и профессиональных качеств, отвечающих требованиям военной службы;
- противостояния вредным и опасным привычкам

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-------------------|--|---|
| ОК2, ОК5, ОК6 ОК7 | <ul style="list-style-type: none">- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и 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 | <ul style="list-style-type: none">- 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 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>- оказывать первую помощь пострадавшим.</p> | <p>поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении, (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> |
|--|--|--|

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 36 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 30 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1. Нормативно-правовая база безопасности жизнедеятельности

Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия

Тема 1.3. Организационные основы защиты населения от ЧС мирного и военного времени.

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики в условиях ЧС.

Тема 1.5. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

Тема 1.6. Оповещение и информирование населения в условиях ЧС

Тема 1.7. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них

Тема 1.8. Обеспечение здорового образа жизни

Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка

Тема 2.1. Национальная безопасность РФ

Тема 2.2. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести

Тема 2.3. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ

Тема 2.4. Порядок прохождения военной службы

Тема 2.5. Прохождение военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба

Тема 2.6. Права и обязанности военнослужащих

Тема 2.7. Строевая подготовка

Тема 2.8. Огневая подготовка

Тема 2.9. Общие правила оказания первой доврачебной помощи

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

ОП.09 Физическая культура

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к общепрофессиональному циклу примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с ОП 06 Охрана труда,

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни. - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. | - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни. |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 70 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 70 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 4 |
| практические занятия | 66 |
| Самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1. Кроссовая подготовка.

Тема 1.2. Прыжки в длину и высоту.

Раздел 2. Спортивные игры.

Тема 2.1. Волейбол.

Тема 2.2. Баскетбол.

Тема 2.3. Футбол.

Раздел 3. Виды спорта по выбору.

Тема 3.1. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.

Раздел 4. Плавание.

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями, Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | <ul style="list-style-type: none">- обрабатывать табличную информацию;- производить математические вычисления с помощью специализированного программного обеспечения;- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;- применять методы и средства защиты бухгалтерской информации;- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;- использовать деловую графику. | <ul style="list-style-type: none">- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;- основные понятия автоматизированной обработки информации;- направления автоматизации бухгалтерской деятельности;- назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия;- технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет;- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной нагрузки | 42 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Технологии математической обработки экономической информации.

Тема 1.1. Введение в информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста.

Тема 1.2. Экономико-математические расчёты средствами MathCad.

Тема 1.3. Обработка финансово-экономической информации с помощью табличного процессора Microsoft Excel.

Раздел 2. Обработка и анализ экономической и бухгалтерской информации в профессионально ориентированных информационных системах.

Тема 2.1. Программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации.

Раздел 3. Технологии хранения и поиска информации.

Тема 3.1. Сетевые технологии и Интернет в профессиональной деятельности.

Тема 3.2. Системы управления базами данных.

ОП 11. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности является частью обще профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» имеет практическую направленность и межпредметную связь с такими дисциплинами как: ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

| Код | Умения | Знания |
|-----------------------------------|--|---|
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчеты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях; выбирать подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывать уровень доходности по инвестициям, анализировать информацию для принятия решений на фондовом рынке; | -альтернативных путей достижения поставленных целей и решения задач; -основных понятий и инструментов взаимодействия с участниками финансовых отношений; |
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполнять налоговую декларацию, оформлять заявление на получение налогового вычета, рассчитывать сумму к налогов к уплате; | -принципов функционирования финансовой системы государства; -знание прав и обязанностей в сфере финансов; |
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | понимать содержание договора страхования, уметь работать с правилами страхования, уметь анализировать страховую информацию, уметь правильно выбирать условия страхования, уметь оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании; | содержания договора страхования, правила страхования, анализ страховой информации, как правильно выбирать условия страхования, и оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании |
| ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ОК 11 | влиять на размер собственной будущей пенсии, рисков, присущих различным программам пенсионного обеспечения, понимания личной ответственности в пенсионном обеспечении | методику расчета собственной будущей пенсии, рисков, присущих различным программам пенсионного обеспечения, понимания личной ответственности в пенсионном обеспечении |

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Объем образовательной нагрузки | 36 |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| в том числе: | |

| | |
|--|----|
| теоретические занятия | 24 |
| практические занятия | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

Содержание дисциплины:

Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны

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

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

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

Тема 5. Собственный бизнес: как создать и не потерять

Тема 6. Риски в мире денег: как защититься от разорения

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Перечень общих компетенций

| <i>Код</i> | <i>Общие компетенции</i> |
|--------------|---|
| 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 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 |

Профессиональные компетенции

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|---|
| 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, кролика |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

| | |
|---------------|--|
| знания | <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
|---------------|--|

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 473 часов, в том числе: во взаимодействие с преподавателем:

- теоретическое обучение – 167 часов;
- практические занятия и лабораторные работы – 56 часов;
- промежуточная аттестация -18 часов;
- учебная практика – 144 часов;
- производственная практика 144- часов;

самостоятельная работа студента – 20 часов

Содержание профессионального модуля:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

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

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4.

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Раздел 2 модуля.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Ведение бухгалтерского учёта имущества организации

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

- Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Перечень общих компетенций

| <i>Код</i> | <i>Общие компетенции</i> |
|--------------|---|
| 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 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 |

Перечень профессиональных компетенций

| | |
|----------------|--|
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|--------------------------|--|
| Практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Умения | <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |

| | |
|---------------|--|
| Знания | <ul style="list-style-type: none"> - Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; |
|---------------|--|

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 692 часов, в том числе: во взаимодействие с преподавателем:

- теоретическое обучение – 206 часов;
- практические занятия и лабораторные работы – 56 часов;
- промежуточная аттестация -18 часов;
- учебная практика – 216 часов;
- производственная практика 252- часов;

самостоятельная работа студента – 20 часов

Содержание профессионального модуля:

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

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

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

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

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов .

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Перечень общих компетенций

| Код | Общие компетенции |
|--------------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| 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 |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|---|
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 532 часов, в том числе: во взаимодействие с преподавателем:

- теоретическое обучение – 170 часов;
- практические занятия и лабораторные работы – 70 часов;
- промежуточная аттестация -18 часов;

- учебная практика – 180 часов;
- производственная практика 144- часов;
- самостоятельная работа студента – 20 часов

Содержание профессионального модуля:

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Перечень общих компетенций

| <i>Код</i> | <i>Общие компетенции</i> |
|--------------|---|
| 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 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 |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|--|
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|--------------------------|--|
| Практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| Умения | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| Знания | - 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 |

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 466 часов, в том числе: во взаимодействие с преподавателем:

- теоретическое обучение – 160 часов;
- практические занятия и лабораторные работы – 60 часов;
- промежуточная аттестация -18 часов;
- учебная практика – 144 часов;
- производственная практика 144- часов;

самостоятельная работа студента – 14 часов

Содержание профессионального модуля:

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного 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.

МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов .

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

Перечень общих компетенций

| <i>Код</i> | <i>Общие компетенции</i> |
|--------------|---|
| 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 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 |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|---|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

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

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 853 часов, в том числе: во взаимодействии с преподавателем:

- теоретическое обучение – 187 часов;
- практические занятия и лабораторные работы – 68 часов;
- промежуточная аттестация -18 часов;
- учебная практика – 288 часов;
- производственная практика 360- часов;

самостоятельная работа студента – 18 часов

Содержание профессионального модуля

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных 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 и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных.

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов.

