

АННОТАЦИИ  
НА РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ  
МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер, входящей в область профессиональной деятельности 33.Сервис и туризм

Включает в себя паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины

**2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

**3.1.** Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 7 часов.

#### 4. Содержание

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

#### 5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составители:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**1.** Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

**2.** Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина ОП.02 основы товароведения продовольственных товаров входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

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

Цель: формирование у студентов представления о товароведении как о предмете и науке о питании, знаний и умений в области товароведения, необходимых для будущей трудовой деятельности по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер социально-экономического профиля.

Задачи:- Дать представление о историческом развитии науки о питании- дать представление о области применения данной дисциплины- рассмотреть способы решения задач по расчету калорийности продуктов питания и составлению рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа
- оценки и управления опасными факторами (ХАССП - «анализ опасностей и критические контрольные точки»);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения 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.

**3.1** Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 29 часа;  
 самостоятельной работы студента 7 часов.

**4.** Содержание дисциплины:

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов  
 Тема 2. Классификация продовольственных товаров  
 Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки и зерновых товаров.

Тема 4. Товароведная характеристика молочных, яичных товаров и пищевых жиров

Тема 5. Товароведная характеристика рыбных и мясных товаров

Тема 6. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

**5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины.

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами продукции
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
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
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.
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
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
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.
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
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.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:- лекции с проблемным изложением- лекции - дискуссии,- игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), - написание рефератов, использование интернет- ресурсов, - семинары, исследования, - практические работы.

Составитель:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП

3. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), структурировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. В результате освоения 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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов;

#### 4. 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, организации работы кассира ПОП

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

#### 5. В рабочей программе представлены:

- паспорт программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины.

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно - исследовательский, деловые игры).

Составитель:

## АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО43.01.09 Повар-кондитер; кондитер-пекарь, входящей в область профессиональной деятельности 33.Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС: учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

### 3. Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

**3.1.** Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа; самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

### 4. Содержание

Раздел 1.Экономические и правовые основы производственной деятельности Тема 1.1. Принципы рыночной экономики

Тема 1.2. Экономика предприятий общественного питания Раздел II. Основы предпринимательской деятельности  
 Тема 2.1. Предпринимательство в период экономического кризиса  
 Тема 2.2 Предпринимательская деятельность: организация и управление  
 Тема 2.3. Развитие малого предпринимательства в Иркутской области.  
 Тема 2.4. Налогообложение предпринимательской деятельности  
 Раздел III. Правовые основы производственной деятельности  
 Тема 3.1. Организационно- правовые формы организаций  
 Тема 3.2. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования. Тема 3.3. Правовое регулирование трудовых отношений.  
 Тема 3.4. Трудовой договор. Правовые и социальные гарантии работникам, предусмотренные трудовым законодательством

**5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составители:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

**1. Область применения рабочей программы**

Учебная дисциплина ОП.05 Основы калькуляции является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППССЗ) 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**  
учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения 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. обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

### **3.1.** Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

### **4.** Содержание дисциплины:

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Тема 1.2. Нормативные документы предприятий общественного питания

Тема 1.3. Нормы отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса.

Тема 1.4. Понятие о цене и ценообразовании на предприятии общественного питания. Виды цен.

Тема 1.5. План - меню, его назначение

Тема 1.6. Материальная ответственность. Инвентаризация.

Тема 1.7. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций общественного питания  
 Тема 1.8. Документальное оформление поступления сырья на производство.

Тема 1.8. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями

общественного питания  
 Тема 1.9. Наряд - заказ, его назначение

Тема 1.9. Документальное оформление списания продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания

Тема 1.10. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

Тема 1.11. Учет кассовых операций и правила работы на контрольно - кассовых машинах

### **5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины

- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

б. компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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.
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.
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 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.
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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

**1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**  
учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. В результате освоения 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.

**3.1.** Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов

**4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель:

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения рабочей программы**

Учебная является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППССЗ) 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**  
учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

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

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

**аудирование**

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность новизны информации, определять свое отношение к ней; **чтение**
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно - популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- 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 (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социо - культурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО.

**3.1.** Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: самостоятельной работы обучающегося 7 часов.

**4.** Содержание дисциплины:

- Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
- Тема 2 Типы предприятий общественного питания и работа
- Тема 3. Составление меню. Названия блюд
- Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование
- Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
- Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторан
- Тема 7. Система закупок и хранения продуктов
- Тема 8. Организация работы официанта и бармена
- Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

**5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер.

Включает в себя паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательная учебная дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида 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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения 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 нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часа, самостоятельной работы обучающегося 7 часов.

**4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Учебные сборы (юноши)

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Размещение и быт военнослужащих, основы безопасности военной службы

Тема 1.3. Организация внутренней службы

Тема 1.4. Организация караульной службы

Тема 1.5. Строевая подготовка

Тема 1.6. Огневая подготовка

Тема 1.7. Тактическая подготовка

Тема 1.8. Медицинская подготовка

Тема 1.9. Радиационная, химическая и биологическая защита Тема 1.10. Физическая подготовка

Раздел 1. Учебные сборы (девушки)

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Медицинская подготовка

Раздел 2. Гражданская оборона и РСЧС

Тема 2.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 2.2. Организация гражданской обороны

Тема 2.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Тема 2.4. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте Тема 2.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 2.6. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Тема 2.7.

Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке Раздел 3. Основы военной службы

Тема 3.1. Вооружённые Силы России на современном этапе Тема 3.2. Ритуалы и Уставы Вооружённых Сил России Тема 3.3. Строевая подготовка Тема 3.4. Огневая подготовка

Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой помощи Тема 4.5. Медицинская подготовка

**5. В рабочей программе представлены:**

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом

	особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы обучения: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы обучения:

- словесные методы (рассказ, беседа, работа с книгой, компьютерные презентации);
- наглядные методы (метод иллюстраций, метод демонстраций);
- метод модульного обучения;
- методы практического обучения.

Составитель:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**1.1.** Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура, является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**2.** Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.09 Физическая культура входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

- становление и развитие личности обучающегося в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению;
- достижение выпускниками планируемых результатов: компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося старшего школьного возраста, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации образовательной организацией основной образовательной программы среднего общего образования предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего общего образования;
- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО);
- обеспечение реализации бесплатного образования на уровне среднего общего образования в объеме основной образовательной программы, предусматривающей изучение обязательных учебных предметов, входящих в учебный план (учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне), а также внеурочную деятельность;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и

общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;

- обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- развитие государственно-общественного управления в образовании;
- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

В результате изучения учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура» на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности;
- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;
- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;
- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- практически использовать приемы самомассажа и релаксации;
- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
- проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов

спорта;

- выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

**3.1.** Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе: самостоятельной работы 8 часов

#### **4.** Содержание дисциплины:

Раздел 1 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 1.1 Лёгкая атлетика

Тема 1.1.1 Спринтерский бег

Тема 1.1.2 Эстафетный бег

Тема 1.1.3 Кроссовая подготовка

Тема 1.1.4 Самостоятельная работа обучающихся № 1

Тема 1.2 Гимнастика

Тема 1.2.1 Техника выполнения акробатических упражнений Тема 1.2.2 Техника выполнения акробатических соединений Тема 1.2.3 Самостоятельная работа обучающихся № 2 Тема 1.2.4 Техника выполнения опорных прыжков Тема 1.2.5 Атлетическая гимнастика Тема 1.2.6 Самостоятельная работа обучающихся № 3

Тема 1.3 Баскетбол

Тема 1.3.1 Закрепление знаний по правилам игры в баскетбол Тема 1.3.2 Самостоятельная работа обучающихся № 4 Тема 1.3.3 Совершенствование техники игры в баскетбол Тема 1.3.4 Совершенствование техники и тактики игры в баскетбол.

Тема 1.3.5 Самостоятельная работа обучающихся № 5 Тема 1.4 Подведение итогов 5 семестра Тема 1.5 ОФП

Тема 1.5.1 Развитие скоростно-силовых способностей.

Тема 1.5.2 Самостоятельная работа обучающихся № 6 Тема 1.5.3 Развитие координационных способностей.

Тема 1.5.4 Самостоятельная работа обучающихся № 7 Тема 1.5.5 Комплексное развитие физических качеств.

Тема 1.5.6 Самостоятельная работа обучающихся № 8 Тема 1.7 Лыжная подготовка

Тема 1.7.1 Совершенствование техники попеременного двухшажного хода.

Тема 1.7.2 Совершенствование техники передвижения на лыжах, преодоления спусков и подъёмов.

Тема 1.7.3 Тактика участия в соревнованиях

Тема 1.7.4 Самостоятельная работа обучающихся № 9

Тема 1.8 Волейбол

Тема 1.8.1 Совершенствование техники передачи и приёма мяча Тема 1.8.2 Самостоятельная работа обучающихся № 10

Тема 1.8.3 Индивидуальные, групповые и командные действия в нападении и защите.

Тема 1.8.4 Совершенствование элементов волейбола.

Тема 1.8.5 Самостоятельная работа обучающихся № 11

Раздел 2 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов

Тема 2.1 Гимнастика на производстве

Тема 2.2 Средства профилактики профзаболеваний.

Тема 2.3 Самостоятельная работа обучающихся № 12 Тема 2.4 Подведение итогов 6 семестра

Раздел 3 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 3.1 Лёгкая атлетика

Тема 3.1.1 Бег на короткие дистанции

Тема 3.1.2 Эстафетный бег

Тема 3.1.3 Самостоятельная работа обучающихся № 13 Тема 3.1.4 Метание гранаты

Тема 3.1.5 Самостоятельная работа обучающихся № 14

Тема 3.1.6 Техника прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».

Тема 3.1.7 Кроссовая подготовка

Тема 3.1.8 Самостоятельная работа обучающихся № 15

Тема 3.2 Гимнастика

Тема 3.2.1 Гимнастика с элементами акробатики Тема 3.2.2 Самостоятельная работа обучающихся № 16 Тема

3.2.3 Закрепление техники выполнения опорного прыжка Тема 3.2.4 Контрольное выполнение техники

опорного прыжка Тема 3.2.5 Самостоятельная работа обучающихся № 17 Тема 3.2.6 Атлетическая гимнастика

Тема 3.2.7 Силовая подготовка

Тема 3.2.8 Самостоятельная работа обучающихся № 18 Тема 3.3 Баскетбол

Тема 3.3.1 Техника овладения мячом и противодействия.

Тема 3.3.2 Самостоятельная работа обучающихся № 19

Тема 3.3.3 Индивидуальные, групповые и командные действия в нападении и защите Тема

3.3.4 Самостоятельная работа обучающихся № 20 Тема 3.3.5 Техника и тактика игры

Тема 3.3.6 Закрепление техники выполнения элементов баскетбола и тактики игры Тема

3.3.7 Самостоятельная работа обучающихся № 21 Тема 3.3.8 Подведение итогов 7 семестра Тема 3.4 ОФП

Тема 3.4.1 Развитие скоростно-силовых качеств

Тема 3.4.2 Самостоятельная работа обучающихся № 22

Тема 3.4.3 Развитие координации

Тема 3.4.4 Самостоятельная работа обучающихся № 23

Тема 3.4.5 Комплексное развитие физических качеств

Тема 3.4.6 Самостоятельная работа обучающихся № 24

Тема 3.5 Лыжная подготовка

Тема 3.5.1 Техника переходов с хода на ход

Тема 3.5.2 Техника свободного стиля.

Тема 3.5.3 Совершенствование способов передвижения на лыжах

Тема 3.5.4 Самостоятельная работа обучающихся № 25

Тема 3.6 Волейбол

Тема 3.6.1 Техника владения мячом

Тема 3.6.2 Самостоятельная работа обучающихся № 26

Тема 3.6.3 Техника и тактика игры в нападении и защите

Тема 3.6.4 Закрепление техники выполнения элементов волейбола

Тема 3.6.5 Самостоятельная работа обучающихся № 27

Раздел 4 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов

Тема 4.1. Средства сохранения высокой работоспособности

Тема 4.2 Средства и методы физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.

Тема 4.3 Самостоятельная работа обучающихся № 28 Тема 4.4 Подведение итогов за весь курс обучения.

**5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности)

должен обладать общими компетенциями: \_\_\_\_\_

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы обучения: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы обучения:

- словесные методы (рассказ, беседа, работа с книгой, компьютерные презентации);
- наглядные методы (метод иллюстраций, метод демонстраций);
- метод модульного обучения;
- методы практического обучения.

Составитель:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10В ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

**1.1.** Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) - является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППКРС

43.01.9 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

<u>2.</u>	Место	дисциплины	в
структуре ППКРС:	дисциплина	входит	в
общепрофессиональный цикл ППКРС.			

**3.** Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять спектр профессий и специальностей, необходимых на рынке труда и требования к ним;
- определять свои личностные качества, особенности, способности и потребности, способствующие выбору определенной профессии (специальности);
- определять условия формирования профессиональной карьеры;
- оценивать свои индивидуальные особенности для планирования профессиональной карьеры;
- разрабатывать проект профессиональной карьеры с учетом индивидуальных особенностей;
- анализировать конфликты и предлагать способы их преодоления посредством конструктивных решений;
- анализировать признаки и условия уверенного поведения;
- определять возможности трудоустройства с использованием различных источников информации;
- составлять план личностного трудоустройства с определением задач профессионального становления;
- проводить самопрезентацию в соответствии с требованиями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия «профессия» и «специальность»;
- понятие и систему разделения труда; классификацию профессий и специальностей и требования к ним. Функции профессий;
- условия и правила выбора профессии;
- правила составления карты самоанализа для определения соответствия требованиям профессии/ специальности;
- свои личные качества, особенности характера, способности, влияющие на выбор профессии
- понятие «Профессиональная карьера». Условия формирования профессиональной карьеры;

- понятие «Общение». Стороны общения. Позиции общения;
- стратегии поведения в конфликтах. Правила предупреждения конфликтов;
- понятие уверенного, неуверенного и агрессивного поведения;
- понятие «рынок труда» и его характеристику;
- источники информации о возможностях трудоустройства и их характеристику;
- правила планирования трудоустройства;
- правила проведения самопрезентации.

### 3.1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа, в том числе: в том числе самостоятельной работы обучающегося - 6 часов.

## 4. Содержание

Раздел 1.Профессиональное самоопределение

Тема 1.1.Спектр профессий, специальностей, требования к ним

Раздел 2.Проектирование карьеры

Тема 2.1.Понятие «профессиональная карьера»

Тема 2.2.Планирование профессиональной карьеры Тема 2.3.Проект

профессиональной карьеры Раздел 3.Технология поиска работы Тема

3.1.Возможности трудоустройства Тема 3.2.Анализ рынка труда Раздел 4.Основы

профессионального общения Тема 4.1.Технология эффективной коммуникации Тема

4.2.Конфликты и способность их преодоления Зачет

## 5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составители:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11В ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**1. Область применения рабочей программы**

Учебная дисциплина ОП.11в Основы предпринимательской деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС).

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО

43.01.9 Повар, кондитер, входящей в область профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис и туризм

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**  
учебная дисциплина входит в профильный общеобразовательный учебный цикл

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

Цель дисциплины: формирование нормативно-правовых, экономических организационных знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики.

Задачи дисциплины:

**1.** Формировать системные знания об основах организации предпринимательской деятельности.

**2.** Выработать организационно-управленческие умения в ведении предпринимательской деятельности.

**3.** Формировать знания об ответственности субъектов предпринимательской деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и
- среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия;
- определять стратегию открываемого бизнеса;
- оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

знать:

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности

**3.1** Количество часов на освоение программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:  
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

**3.2** Результаты освоения учебной дисциплины  
 Освоение содержания учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности», обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<p>сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки общественной практики;</p> <p>сформированность навыков сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p> <p>бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью как собственному, так и других людей;</p> <p>умение оказывать первую помощь;</p> <p>готовность и способность к образованию, том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной общественной деятельности; осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;</p> <p>для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:                      способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;</p> <p>для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:                      владение навыками пространственной и социально - бытовой ориентировки;</p> <p>умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;</p> <p>способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;</p> <p>способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;</p> <p>для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:                      формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;</p> <p>знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>
Метапредметные	<p>- умение самостоятельно определять цели и составлять планы; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную и внеучебную (включая внешкольную) деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения целей;</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>

<p>выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции другого, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</li> </ul> <p>для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;</li> </ul> <p>для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;</li> <li>- овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;</li> <li>- овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;</li> <li>- овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;</li> <li>- овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;</li> <li>- овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;</li> <li>- способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;</li> <li>- способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников. _____</li> </ul>	<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
---	---

<p>Предметные</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;</li> <li>- владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;</li> <li>- владение умением понимать программы, написанные на выбранном языке для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;</li> <li>- владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ;</li> <li>- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</li> <li>- владение компьютерными средствами представления и анализа данных;</li> <li>- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации</li> </ul> <p>для слепых и слабовидящих обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение основным функционалом программы не визуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;</li> </ul> <p>для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;</li> <li>- наличие умения использовать персональные средства доступа.</li> </ul>		<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
--	--	--

**4.** Содержание дисциплины:

Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда

Тема 1.1 Малые предприятия - важное условие развития национальной экономики

Тема 1.2. Сущность и виды предпринимательства

Тема 1.3. Создание и управление новым предприятием

Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности

Тема 2.1.Внутрифирменное планирование в предпринимательстве

Тема 2.2. Маркетинговая стратегия фирмы

Тема 2.3. Финансовое состояние фирмы

Тема 2.4. Роль ценообразования в предпринимательской деятельности Тема 2.5. Современная конкуренция

Тема 2.6. Кадры предприятия

Тема 2.7.Моделирование деятельности предприятия как элемент бизнес - планирования

**5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины

- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составители:

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервиз и туризм. Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. Программа может быть использована в профессиональной подготовке по

профессии 43.01.09. Повар, кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Область профессиональной деятельности в которой выпускники освоившие образовательную программу, могут осуществлять деятельность: 33 Сервиз и оказание услуг населению. Реализация образовательных педагогическими работниками образовательной организации а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско - правового договора в том числе руководителей и работников организации, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:  
профессиональный модуль входит в профессиональный цикл общеобразовательной программы.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- иметь практический опыт:
- подготовке и уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования и 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;
  - ведение расчетов с потребителями.
- уметь:
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряностей и приправ.
  - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.
- знать:
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
  - виды, назначения, 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, приготовление полуфабрикатов;
  - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов

### **3.1** Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 248 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 104 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часа; самостоятельной работы обучающегося - 20 часа; учебной и производственной практики - 144 часов.

## **4.** Содержание дисциплины:

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  
 Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления 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

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

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 и 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

**5.** В программе представлены:

- паспорт программы профессионального модуля
- результаты освоения профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля(вида профессиональной деятельности)

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ОК	общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач производственной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1.	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, 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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы: словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций PowerPoint, самостоятельные наблюдения), практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений), метод проекта, учебно - исследовательский, деловые игры, практические

Составитель:

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09.Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервиз и туризм. Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного и соответствующих профессиональных компетенций

**2.** Место дисциплины в структуре образовательной программы:  
профессиональный модуль входит в профессиональный цикл общеобразовательной программы.

**3.** Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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 профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.1** Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  
всего - 688 часов, в том числе: самостоятельной работы обучающегося - 44 часа;

#### **4.** Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовка 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

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 и подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации супов- пюре разнообразного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление подготовка к реализации Региональных, диетических, вегетарианских супов.

Тема 2.6 Приготовление подготовка к реализации холодных супов

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 отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке

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

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации

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

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 и сыра  
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного 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

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

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

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

7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса и мясных продуктов

**5.** В программе представлены:

- паспорт программы профессионального модуля
- результаты освоения профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля(вида профессиональной деятельности)

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач производственной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы: словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций PowerPoint, самостоятельные наблюдения), практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений), метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры, практические

Составитель:

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, результаты освоения, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.**

**3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3.1** Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 392 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 380 часов, включая: обязательную

аудиторную учебную нагрузку - 176 часов; самостоятельную работу обучающихся -

28 часов; учебную и производственную практики - 216 часов.

**4.** Содержание профессионального модуля:

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

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.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**5.** В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**6.** Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля \_\_\_\_\_

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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная  
Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции - дискуссии,
- написание рефератов,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные работы
- практические работы.

Составитель:

## АННОТАЦИЯ

### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09.Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.0404 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 43.01.09Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00Сервис и туризм .

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

#### 2. Место

профессионального модуля в структуре ППКРС: входит в профессиональный учебный цикл ППКРС

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требование 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;
- порционировании ( комплектации), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведение расчетов с потребителями.

**3.1** Количество часов на освоение программы профессионального модуля: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 312 часа; в том числе: самостоятельной работы обучающегося- 34 часа; учебной практики -72 часа; производственной практики -132 часов; демонстрационный экзамен -12 часов

#### **4.** Содержание профессионального модуля:

МДК 04.01 Организация приготовления и подготовки холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 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 сладких блюд, десертов.

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

Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.

#### **5.** В рабочей программе представлены

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции общекультурные компетенции
ОК	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
ОК03.	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..
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.
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента.
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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, лекции - дискуссии, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов).

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы

Составитель:

**АННОТАЦИЯ**  
**НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ,**  
**ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ**  
**ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**1. Область применения рабочей программы**

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее

- ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Включает в себя: паспорт рабочей программы ПМ, структура и содержание ПМ, условия реализации ПМ, контроль и оценка результатов освоения ПМ.

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный учебный цикл ППКРС.

**3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**3.1** Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента 200 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 148 часов;  
самостоятельной работы студента 52 часа.

#### 4. Содержание профессионального модуля:

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.

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. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, сдобного, пряничного и песочного теста разнообразного ассортимента.

Тема 4.2. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента.

Тема 4.3. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, воздушно-орехового и миндального теста разнообразного ассортимента.

Тема 4.3. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного и крошкового 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.

#### 5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
  - структура и содержание профессионального модуля
  - условия реализации профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального

### модуля

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.
К 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.
ОК 01	.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции - дискуссии,
- написание рефератов,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные работы
- практические работы.

Составитель: