

**ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОВЕНЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель "ИП Тихова А.В."

А.В. Тихова

« 15 » июня 20 16 г.

Рассмотрено

на заседании педагогического совета
протокол № от «15» июня 2016г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «Ровеньский
политехнический техникум»

А.И. Киричков

« 15 » июня 20 16 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Вид подготовки: базовый

Форма подготовки: очная

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Ровеньки, 2016

ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»

Основная профессиональная образовательная программа Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Ровеньский политехнический техникум» составлена согласно приказу от 2 августа 2013 г. № 798 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер» ; Профессиональных стандартов по профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация Рестораторов и Отельеров»; требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Ровеньский политехнический техникум».

Разработчики:

1. Горшкова Н.К., заместитель директора по УМР
2. Тихова В.И., преподаватель специальных дисциплин
3. Иляшенко И.С., мастер производственного обучения
4. Долженко Л.П., преподаватель специальных дисциплин
5. Щербаченко В.Н., преподаватель специальных дисциплин

Эксперты:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Пояснительная записка
 - 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3.1. Цель (миссия) ОПОП
 - 1.3.2. Срок освоения ОПОП
 - 1.3.3. Трудоемкость ОПОП
 - 1.3.4. Особенности ОПОП
 - 1.3.5. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.6. Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Задачи профессиональной деятельности
3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 3.3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 4.1. Базисный учебный план (на базе основного общего образования)
 - 4.2. Календарный учебный график (на базе основного общего образования)
 - 4.3. Рабочий учебный план (на базе основного общего образования)
 - 4.4. Аннотации к программам дисциплин, профессиональных модулей
5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

- 6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы
 - 6.1. Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
 - 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций
- 8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников
- 9. Приложения
 - 9.1. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
 - 9.1.1. Программы дисциплин общеобразовательного цикла
 - 9.1.1.1. Рабочая программа ОУД 01. Русский язык и литература
 - 9.1.1.2. Рабочая программа ОУД 02. Иностранный язык
 - 9.1.1.3. Рабочая программа ОУД 03. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
 - 9.1.1.4. Рабочая программа ОУД 04. История
 - 9.1.1.5. Рабочая программа ОУД 05. Физическая культура
 - 9.1.1.6. Рабочая программа ОУД 06. Основы безопасности жизнедеятельности
 - 9.1.1.7. Рабочая программа ОУД 07. Информатика
 - 9.1.1.8. Рабочая программа ОУД 08. Физика
 - 9.1.1.9. Рабочая программа ОУД 09. Химия
 - 9.1.1.10. Рабочая программа ОУД 10. Обществознание (включая экономику и право)
 - 9.1.1.11. Рабочая программа ОУД 11. Биология
 - 9.1.1.12. Рабочая программа ОУД 12. Экология
 - 9.1.1.13. Рабочая программа ОУД 01 Православная культура
 - 9.1.4. Программы общепрофессиональный цикл
 - 9.1.4.1. Программа ОП 01. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве
 - 9.1.4.2. Программа ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
 - 9.1.4.3. Программа ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места
 - 9.1.4.4. Программа ОП 04. Экономические и правовые основы в производственной деятельности
 - 9.1.4.5. Программа ОП 05. Безопасность жизнедеятельности

9.1.4. Программы профессионального цикла

9.1.4.1. Программа ПМ. 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

9.1.4.2. Программа ПМ .2. Приготовление блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

9.1.4.3. Программа ПМ .3. Приготовление супов и соусов

9.1.4.4. Программа ПМ 4. Приготовление блюд из рыбы

9.1.4.5. Программа ПМ 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

9.1.4.6. Программа ПМ 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

9.1.4.7. Программа ПМ 7. Приготовление сладких блюд и напитков

9.1.4.8. Программа ПМ 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

9.2. Фонд оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям

9.3. Методические указания по учебным дисциплинам и профессиональным модулям

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пояснительная записка

Цель ОПОП по ППКРС: обеспечить методическую поддержку выполнения требований ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

ОПОП представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02августа 2013 № 798 ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

Термины, определения и используемые сокращения

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – основные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Используемые сокращения:

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС- программа подготовки квалифицированных рабочих. служащих

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную основу разработки ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 19.01.17, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации рег. №29749 от 20 августа 2013 г.;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014 года;
3. Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
6. Устав ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»;
7. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 года № 06-259).

8. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998 г. №53»;
9. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» будет профессионально готов к деятельности по организации и проведению работ по профессии.

1.3.2. Срок освоения программы Нормативный срок освоения программы подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Предусмотрено общих учебных дисциплин - 6, учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей – 6, дополнительных учебных дисциплин (по выбору обучающихся), предлагаемых образовательной организацией – 1, в целом охватывающих все обязательные предметные области. 3 дисциплины обязательно изучаются углубленно (Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия; информатика, физика).

ОУД.05 Физическая культура (максимальная нагрузка 303 часа) предусматривает 3 часа в неделю и 2 часа в неделю самостоятельной работы.

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» реализуется только на 1 курсе (I и II семестр) с учётом 35 часов учебных сборов по подготовке граждан мужского пола по основам военной службы во 2-ом семестре.

ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательные дисциплины;
- общепрофессиональный учебный цикл;
- профессиональный учебный цикл;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Дисциплина ФК.00. Физическая культура предусматривает еженедельно самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) столько же сколько и аудиторных часов.

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	18 нед.
Учебная практика обучающихся на базе основного общего образования	41 нед.
Производственная практика обучающихся на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе основного общего образования	2 нед.
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе основного общего образования	2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	65 нед.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке

36 часов в неделю) 57 нед.

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

1.3.4. Особенности ППКРС

В соответствии с договорами обучающиеся практическую подготовку проходят в столовых и кафе Ровеньского района.

Для формирования, развития общих и профессиональных компетенций в образовательном процессе педагогическим коллективом используются различные педагогические методы и приёмы, сочетание их с внеаудиторной работой; студенты имеют открытый доступ к Интернет-ресурсам, используются тестовые формы контроля.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

1.3.5. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» подготовлен:

- к освоению ППССЗ и высшего образования;

1.3.6. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели;
- студенты, обучающиеся по профессии;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий в организациях питания с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- прикладные сферы профессиональной деятельности–работа в ресторанах, кафе, столовых, буфетах, на выездном обслуживании и других организациях питания **

Современный выпускник программы СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должен быть готов к работе на предприятиях питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь**, также он должен быть готов к участию в международных конкурсах WSI/WSR по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» на базовом и продвинутом уровне, а после прохождения программ профессиональной подготовки и приобретения опыта работы – на олимпиадном уровне.

*Примечание: **- по требованиям WSI/WSR*

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, используемое для приготовления разнообразных блюд, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника; ***

– посуда, рабочий инструмент и инвентарь, используемый для приготовления разнообразных блюд; ***

процессы и операции приготовления продукции питания - первичные трудовые коллективы.

Примечание: *** - требования профстандартов

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности и компетенции:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 1.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место* ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем ДПК 2.8. Организовывать свое рабочее место* ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем*

ПМ 03. Приготовление супов и соусов	<i>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</i> <i>ПК 3.2. Готовить простые супы</i> <i>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</i> <i>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</i> <i>ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</i> <i>ДПК 3.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов</i> <i>ДПК 3.7.Организовывать свое рабочее место*</i> <i>ДПК 3.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары,простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *</i>
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	<i>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</i> <i>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</i> <i>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</i> <i>ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</i> <i>ДПК 4.5.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом</i> <i>ДПК 4.6.Организовывать свое рабочее место*</i> <i>ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*</i>
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<i>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</i> <i>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</i> <i>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</i> <i>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</i> <i>ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</i> <i>ДПК 5.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов</i> <i>ДПК 5.7.Организовывать свое рабочее место*</i> <i>ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *</i>

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<i>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</i> <i>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты</i> <i>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски</i> <i>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда</i> <i>ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</i> <i>ДПК 6.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажепростых</i> <i>холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов</i> <i>ДПК 6.7.Организовывать свое рабочее место*</i> <i>ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канане, легкие холодные</i> <i>закускиразнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда*</i>
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	<i>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</i> <i>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки</i> <i>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</i> <i>ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</i> <i>ДПК 7.5.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажепростых</i> <i>холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.</i> <i>ДПК 7.6.Организовывать свое рабочее место*</i> <i>ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда,</i> <i>простые горячие напитки, простые холодные напитки.*</i>
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<i>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</i> <i>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</i> <i>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</i> <i>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные</i> <i>полуфабрикаты ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и</i> <i>пирожные</i> <i>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</i> <i>ДПК 8.7.Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.</i> <i>ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажепростых</i> <i>хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников,</i> <i>коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные</i> <i>торты и пирожные.</i> <i>ДПК 8.9.Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*</i>

	<i>ДПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*</i>
Общие компетенции (ОК):	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>.

2.3. Задачи профессиональной деятельности

В области приготовления блюд из овощей и грибов:

-Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

- Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

- Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

-Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд из овощей и грибов

В области приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:

- производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;
- приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога;
- приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем

.Организовывать свое рабочее место*

Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем*

В области приготовления супов и соусов:

- приготовление бульонов и отваров;
- приготовление простых супов;
- приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикаты;
- приготовление простых холодных и горячих соусы.

. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих.

Организовывать свое рабочее место

Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *

В области приготовления блюд из рыбы:

- производство обработки рыбы с костным скелетом;
- производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.

Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом

Организовывать свое рабочее место*

Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*

В области приготовления блюд из мяса и домашней птицы:

- производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов;
- подготовка и оформление простых блюд из домашней птицы.

Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов

Организовывать свое рабочее место*

Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *

В области приготовления холодных блюд и закусок:

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;
- приготовление и оформление салатов;
- приготовление и оформление простых холодных закусок;
- приготовление и оформление простых холодных блюд.

Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов

*Организовывать свое рабочее место**

*Готовить, оформлять и презентовать салаты, канпе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда**

В области приготовления сладких блюд и напитков:

- приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд;
- приготовление простых горячих напитков;
- приготовление и оформление простых холодных напитков.

Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.

*Организовывать свое рабочее место**

*Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.**

В области приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

- приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба;
- приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий;
- приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек;
- приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных;
- приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

.Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*

Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*

Выпускники по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» готовы к решению следующих профессиональных задач:

выполнению в качестве повара к обобщенной трудовой функции «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента», а в качестве кондитера к обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента»;

- обучение студентов выполнению заданий, разрабатываемых для международных конкурсов, проводимых WorldSkills Russia/WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» на базовом уровне;
- подготовка студентов – выпускников к прохождению независимой оценки квалификаций, проводимой центрами оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества;
- подготовка студентов к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства не только в Белгородской области, но и в других регионах Российской Федерации.

3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

подготовка рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- уборка рабочих мест по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из овощей и грибов или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции из овощей и грибов по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов по заданию повара;
- прием и оформление платежей за блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по заданию повара;
- упаковка готовых блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов на вынос по заданию повара.

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд из овощей и грибов;*
- оценка наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд из овощей и грибов;*
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов;*
- подготовка товарных отчетов по производству блюд из овощей и грибов;*
- контроль выполнения помощником повара заданий;*
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов;*
- разработка меню/ассортимента блюд из овощей и грибов;*
- обработка, нарезка и формовка овощей и фруктов;*
- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд из овощей и грибов;*
- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;*
- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд из овощей и грибов;*
- контроль хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд из овощей и грибов;*
- презентация готовых блюд из овощей и грибов;*
- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.
- изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;*

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов стандартного ассортимента;*
- готовить блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;*
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;*
- соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;*
- составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;*
- составлять портфолио на блюда из овощей и грибов;*

Знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;*

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов:*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов:*

ПМ 02 « ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ ТВОРОГА, ТЕСТА»

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- отпускать готовые блюда и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с имеющимися условиями хранения;*

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста стандартного ассортимента;*
- готовить блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;*
- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:*

ПМ 03.01. Приготовление супов и соусов

иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;
- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;

- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- готовить супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления супов и соусов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;
- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;
- составлять калькуляцию на супы и соусы;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;
- составлять портфолио на супы и соусы;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении основных супов и соусов, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве основных супов и соусов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве основных супов и соусов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов;

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
 - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
 - проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
 - эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;
 - изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- в зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных в соответствии с имеющимися условиями хранения;*

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных стандартного ассортимента;*
- изготавливать полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;*
- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;*

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*

***четвертый уровень квалификации**

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- изменять ассортимент холодных блюд и закусок, канapé и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления холодных блюд и закусок, канapé и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд и закусок канapé и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*

- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд стандартного ассортимента;*
- изготавливать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- творчески оформлять холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;*
- соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- составлять портфолиона холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;*

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*

*** - четвертый уровень квалификации**

ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;
- изменять ассортимент сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов стандартного ассортимента;
- изготавливать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- творчески оформлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;*
- составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении сладких блюд и напитков;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- способы сервировки и варианты оформления;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производствесладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;*

способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
 - оценивать качество готовых изделий;
 - реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
 - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
 - эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.
 - обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
 - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *

- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; *
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции; *
- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента; *
- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
- готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию; *
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных изделий; *
- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; *
- готовить и представлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; *
- соблюдать при приготовлении десертов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; *
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской и шоколадной продукции; *
- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию; *

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; *
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; *
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; *
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; *
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке; *
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; *
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; *
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах; *
- организация питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; *
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; *
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; *
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции потребителям; *
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; *

*четвертый уровень квалификации

Техническое оснащение и организация рабочего места

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт

- подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ***

уметь

– проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; ***

-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;*

-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии Правилами оказания услуг общественного питания.*

-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания***

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий***

-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; ***

знать

- характеристики основных типов организации общественного питания;*

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;*

учет сырья и готовых изделий на производстве;*

- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, правилами их безопасного использования; ***

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции*

виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации***

специфику производственной деятельности организации***

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации***

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. ***

Пояснения:

*-требования ФГОС СПО

***-требования профстандартов

учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

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

Целями изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт

- проведения простейших микробиологических исследований;*
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации*

уметь

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты;***
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;**
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;*
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;*
- использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки**
- использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню**

знать

- основные группы микроорганизмов;*
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;*
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;*
- санитарно-технологические требования к помещениям, одежде, правила ухода за технологическим оборудованием, производственным

инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой;***

- правила личной гигиены работников пищевых производств;*
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;*
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации*
- правила личной гигиены работников пищевых производств**

Пояснения:

**-требования ФГОС СПО*

*** - требования WSI/WSR*

****-требования профстандартов*

Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- У 1. - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- У 2. - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- У 3. - защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства.

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

- З 1. - принципы рыночной экономики;
- З 2. - организационно – правовые формы организаций;
- З 3. - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- З 4. - механизмы формирования заработной платы;
- З 4. - формы оплаты труда.

ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА

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

- З. 1.- историю развития Христианства;
- З. 2.- понятие святости в русской православной культуре;
- З. 3.- православные праздники;
- З.4.- чудотворность православной иконы;
- З.5.- просветительскую деятельность монастырей.

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

- У. 1.- связывать православие с жизнью и профессиональной деятельностью;
- У. 2. - объяснять (раскрывать сущность явлений и понятий, используя примеры).

У. 3. - сопоставлять (лица, предметы, события, явления, понятия).

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда;

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно—подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда. . Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно, так как требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- выполнение работ по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС и профессионального стандарта

<i>Уровень квалификации</i>	<i>Профессио- нальный стандарт</i>	<i>Описание требований к уровню квалификации, в соответствии с Приказом Минтруда России от 12 апреля 2013г. №148н</i>	<i>Трудовые функции (ТФ), выполняемые в рамках данного уровня квалификации</i>
3 уровень квалификации	Повар	Третий уровень квалификации означает деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности исходя из поставленных руководителем задачи. Индивидуальная ответственность.	К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника повара, которые выполняют следующие функции: «Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места», «Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий»
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ помощника кондитера или шоколадье, которые изготавливают тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера или шоколадье, выполняя следующие трудовые функции: «Выполнение инструкций и заданий

			кондитера по организации рабочего места», «Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции».
4 уровень квалификации	Повар	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или группы работников исходя из поставленных задач. Ответственностью за решение поставленных задач или результат деятельности группы сотрудников.	К данному уровню квалификации отнесены ТФ повара, которые выполняют следующие функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе», «Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий». Так как в обязанности повара входит работа в качестве наставника для помощников повара, то он несет ответственность за результат их деятельности
	Кондитер		К данному уровню квалификации отнесены ТФ кондитера или шоколатье, которые изготавливают тесто, отделочные полуфабрикаты, готовят десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента выполняя следующие трудовые функции: «Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе», «Изготовление, оформление и презентация кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции». Так как в обязанности кондитера входит работа в качестве наставника для помощников кондитера, то он несет ответственность за результат их деятельности.

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Базисный учебный план (на базе основного общего образования)

Примерная структура и содержание общеобразовательного цикла
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с
получением среднего общего образования (ППССЗ) с учетом требований ФГОС и профиля профессионального образования

Учебные дисциплины	Индекс 0.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	Профили профессионального образования							
			Технический		Естественнонаучный		Социально-экономический		Гуманитарный ¹	
			Базовые (час.)	Профильные (час.)	Базовые (час.)	Профильные (час.)	Базовые (час.)	Профильные (час.)	Базовые (час.)	Профильные (час.)
ОБЩИЕ	ОУД.01	Русский язык и литература	195		195		195			312
	ОУД.02	Иностранный язык	117		117		117		117	
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		234	156			234	156	
	ОУД.04	История	117		117		117			156
	ОУД.05	Физическая культура	117		117		117		117	
	ОУД.06	ОБЖ	70		70		70		70	
		Итого	616	234	772		616	234	460	468
ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ	ОУД.07	Информатика		100		100		100		78
	ОУД.08	Физика		121	97					
	ОУД.09	Химия	78			108				
	ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	108		108					143
	ОУД.11	Обществознание					78			
	ОУД.12	Экономика						72		
	ОУД.13	Право						85		
	ОУД.14	Естествознание					108		108	
	ОУД.15	Биология	36			72				
	ОУД.16	География	36		72		36		72	
	ОУД.17	Экология	36		36		36		36	
		Итого	294	221	313	280	258	257	294	143
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ²	УД.п									
Всего			1404		1404		1404		1404	

¹ По ряду специальностей СПО раздела ИСКУССТВО И КУЛЬТУРА профессиональные образовательные организации формируют «Общеобразовательный учебный цикл» (ОД.00) ППССЗ в соответствии с утвержденными стандартами.

² Состав дополнительных учебных дисциплин, по выбору обучающихся, предлагаемых образовательной организацией, часы на их изучение образовательная организация определяет самостоятельно в пределах освоения ППССЗ.

4.2. Календарный учебный график (на базе основного общего образования)

4.3. Рабочий учебный план (на базе основного общего образования)

Прилагаются

4.4. Аннотации к программам дисциплин, профессиональных модулей

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе по ОУД 01. Русский язык и литература.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 **Мастер отделочных строительных работ**

Русский язык.

Рабочая программа по русскому языку составлена на основе программы по русскому языку для общеобразовательных учреждений, авторы: Власенкова А.И., Рыбченкова Л.М./ Учитель, 2013, а также примерной программы учебной дисциплины «Русский язык», предназначенной для изучения русского языка в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена (автор Воителева Т.М., Федеральный институт развития образования). Программы рекомендованы Министерством образования и науки Российской Федерации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательные дисциплины базовые.

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

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

Литература.

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
 - участия в диалоге или дискуссии;
 - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
 - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 428 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 285 часов;
самостоятельной работы обучающегося 131 час.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19. 01.17.

«Повар, кондитер»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности ; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода(со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 251 час в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час;
самостоятельной работы обучающегося 80 часов.

1.5. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные технологии, формы и методы обучения, но и инновационные технологии, активные и интерактивные формы проведения занятий: лекции, семинарские занятия, консультации, самостоятельная и научно-исследовательская работа, лекции с элементами проблемного изложения, тестирование, решение ситуационных задач, дискуссии.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА, НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар-кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- **Формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- **значение математической науки** для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в тоже время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- **значение практики и вопросов**, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- **универсальный характер** законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- **вероятностный характер** различных процессов окружающего мира;
- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие математики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

АЛГЕБРА

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корней, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

находить производные элементарных функций;
использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

использовать графический метод решения уравнений и неравенств; изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

решать дифференциальные уравнения 1 порядка с разделяющимися переменными.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для построения и исследования простейших математических моделей.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ.

уметь:

решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

анализа информации статистического характера.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 429 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 132 часов;
консультаций - 12 часов.

Аннотация к рабочей программе по Истории

Рабочая программа по истории составлена на основе программы по истории для общеобразовательных учреждений, авторы: Серкин А.В., Стрелова О.Ю. / Экзамен, 2014 г., а также примерной программы учебной дисциплины «История», предназначенной для изучения истории в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена (автор В.В. Артемов) Федеральный институт развития образования). Программы рекомендованы Министерством образования и науки Российской Федерации. В содержание учебной дисциплины «История» включен курс «Белгородоведение», разработанный на основе программы «История Белгородчины» для СПО, ООО «Эпицентр», 2015, рекомендованной редакционно-издательским советом ОГАОУ ДПО «Белгородский институт развития образования».

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «История» – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 «Мастер отделочных строительных работ» в части освоения соответствующих общекультурных компетенций (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем.

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины «История» являются формирование у обучающихся системы теоретических и аксиологических представлений об исторических процессах в России и мире.

Задачи дисциплины:

Формирование у обучающихся целостных представлений об истории человеческого общества, о месте в ней истории России, населяющих ее народов; развитие умения анализировать и оценивать события прошлого и настоящего, определять свое отношение к ним; специализация молодого человека, осознание им своей принадлежности к определенной государственной, культурной, этнонациональной общности, понимание многообразия

современного мира и необходимости диалога между представителями разных культур; развитие у обучающихся таких качеств как организованность, дисциплина, доброжелательность, коммуникабельность, доверие к людям; формирование духовно-нравственной культуры; воспитание у обучающихся черт сотрудничества и солидарности;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

всего – 290 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 292 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часов;

Аннотация к рабочей программе по физической культуре

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В учебных планах ОПОП СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающиеся ориентированы на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

1.2.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины/профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 289 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 171 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

Аннотация к рабочей программе по ОБЖ

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью ППКРС (для профессий), в соответствии с ФГОС по профессии Мастер отделочных строительных работ.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины/профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часа

Аннотация к рабочей программе

«Информатика»

1.3. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Информатика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ПО, входящей в состав группы профессий ПО 260807.01 «Повар, кондитер». Программа учебной дисциплины «Информатика» может быть использована при изучении дисциплины «Информатика» в группах ПО естественнонаучного профиля.

1.4. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.5. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен знать/понимать:

Цели:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять различные операции с файловой структурой в операционной системе Windows;
- настраивать операционную систему Windows;
- создавать различные текстовые документы;
- создавать и редактировать электронные таблицы;
- создавать и редактировать базы данных реляционного типа;
- создавать и демонстрировать электронные презентации;
- автоматизировать рабочее место руководителя;
- выполнять поиск информации в Интернет;
- создавать почтовый ящик и работать с электронной почтой;
- создавать и редактировать планы и блок-схемы;

- выполнять 3D печать.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- структуру и функции аппаратной части компьютера;
- назначение и виды программного обеспечения информационных систем и технологий;
- функциональные возможности прикладных программ;
- назначение и протоколы компьютерных сетей;
- основные положения информационной безопасности;
- информационные технологии организации поиска информации в сети Интернет; общий порядок работы с электронной почтой;
- технологии 3D печати;
- создание моделей для 3D печати;
- работа с программами 3D моделирования.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины/профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 211 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОУД. 08 ФИЗИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Физика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ПО, входящей в состав группы профессий ПО 19.01.17 «Повар-кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен:

знать/понимать:

- **смысл понятий:** физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- **смысл физических величин:** скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- **смысл физических законов** классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- **вклад российских и зарубежных ученых**, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- **описывать и объяснять физические явления и свойства тел:** движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- **отличать** гипотезы от научных теорий;
- **делать выводы** на основе экспериментальных данных;
- **приводить примеры, показывающие, что:** наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- **приводить примеры практического использования физических знаний:** законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- **воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать** информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- **применять полученные знания для решения физических задач^{*}** ;
- **определять** характер физического процесса по графику, таблице, формуле^{*} ;
- **измерять ряд физических величин**, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей^{*} ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 271 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 91 час;

Аннотация к учебной дисциплине «Химия»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована при изучении дисциплины «Химия» в группах технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад химии в формирование современной научной картины мира;
- освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

- воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
- применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

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

- называть изученные вещества по международной номенклатуре;
- характеризовать строение и химические свойства изученных соединений;
- объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения;
- определять принадлежность веществ к различным классам органических соединений;
- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших органических и неорганических веществ;
- использовать приобретённые знания и умения безопасного обращения с горючими веществами, лабораторным оборудованием;
- осуществлять самостоятельный поиск химической информации; использовать приобретённые знания для критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников;
- характеризовать элементы по их положению в периодической системе Д.И.Менделеева;
- определять тип химической связи в соединениях;
- связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

- **важнейшие химические понятия:** вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- **основные законы химии:** сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- **основные теории химии:** химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- **важнейшие вещества и материалы:** важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код	Наименование результата обучения
Л-1	чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
Л-2	готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
Л-3	умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
М-1	использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
М-2	использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
П-1	сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
П-2	владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
П-3	владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
П-4	сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
П-5	владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
П-6	сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 74 часов.

Аннотация к учебной дисциплине «Обществознание»

Рабочая программа по обществознанию составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Обществознание»,

предназначенной для изучения обществознания в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена (автор А.Г. Важенин, 2015 г., Федеральный институт развития образования). Программа рекомендована Министерством образования и науки Российской Федерации.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Обществознание» – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 08.01.08 «Мастер отделочных строительных работ» в части освоения соответствующих общекультурных компетенций (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем.

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины Обществознание являются формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами, адаптации к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Задачи дисциплины:

Формирование целостных представлений о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина, получение представлений о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни; формирование представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

Развитие умений выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

Формирование представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 171 час;

самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;

Аннотация к учебной дисциплине «Биология»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной

программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.1. Область применения программы

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение **следующих целей:**

- **освоение знаний** о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
 - **овладение умениями** обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
 - **развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей** обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
 - **воспитание убежденности** в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений** в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказания первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

код	Наименование результата обучения
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем

ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
Л-1	сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
Л-2	понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, хронологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
Л-3	способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
Л-4	владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
Л-5	способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
Л-6	готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
Л-7	обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
Л-8	способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
Л-9	готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
М-1	осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности
М-2	повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
М-3	способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
М-4	способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

М-5	умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
М-6	способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
М-7	способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
М-8	способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
П-1	сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
П-2	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
П-3	владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
П-4	сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
П-5	сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Экология»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения основных вопросов экологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

1.7. Область применения программы

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ). профессии (профессий)

1.8. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

1.9. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины/профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Православная культура»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа «Православная культура» составлена на основе авторской программы учебного предмета «Православная культура» для средних общеобразовательных школ, гимназий и лицеев / В.Д. Скоробогатов, Т.В. Рыжова, О.Н. Кобец. - Ульяновск: ИНФОФОНД, 2006. Приказ департамента образования, культуры и молодежной политики Белгородской области «Об утверждении Базисного учебного плана и примерных учебных планов для

образовательных учреждений Белгородской области. Реализующие программы общего образования» от 23 апреля 2012 г. №1380 Программа может быть использована при изучении учебной дисциплины «Православная культура» по профессии 08.01.08. «Мастер отделочных работ».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины

- дать необходимый минимум знаний о религии как мировоззренческой сфере культуры для личностной самоидентификации и формирования мировоззрения личности;
- способствовать выработке высокого ценностного отношения к духовному, историческому и культурному наследию русского и других народов России;
- содействовать формированию нравственной культуры учащихся в соответствии с принципами православной этики,
- содействовать формированию эстетической, правовой, экологической культуры;
- способствовать развитию понимания ценности человеческой личности, взаимосвязи прав и обязанностей ее в семейной и общественной жизни;
- воспитать уважение к предкам, историческому прошлому страны и государства, народов России как основы просвещенного российского патриотизма и гражданственности, любовь к Родине, семье, соотечественникам и согражданам.

В сфере личностной самореализации:

- приобретение знаний о религии как мировоззренческой сфере культуры, необходимых для личностной самоидентификации и формирования мировоззрения личности;
- содействие формированию картины мира, пониманию жизни человека и общества современному уровню познания и культуры;

- воспитание гражданственности, патриотизма, культуры межнационального общения, любви к Родине, семье, соотечественникам и согражданам;
- содействие формированию нравственной, эстетической, правовой, экологической культуры;
- формирование ориентации на непреходящие духовно-нравственные ценности российской культуры;
- выработка уважения к гуманистическим ценностям в современном российском обществе; удовлетворение социального запроса на получение образования в соответствии с традициями и ценностями национальной культуры;
- реализация права на свободное мировоззренческое самоопределение при получении образования, свободный выбор взглядов и убеждений с учетом разнообразия мировоззренческих подходов в обучении;
- создание необходимых условий для выработки молодым человеком собственной жизненной позиции.

В сфере социализации в современном российском обществе:

- приобретение знаний, необходимых для ориентации в современном российском обществе.
- интеграция в современную российскую национальную и мировую культуру;
- выработка уважения к законным правам и свободам человека в российском обществе, навыков защиты своих законных прав и свобод;
- развитие понимания взаимосвязи прав и обязанностей личности в семейной и общественной жизни, прав и обязанностей гражданина в гражданском обществе;
- формирование навыков социального взаимодействия в современном российском обществе, умений и качеств сотрудничества, партнерства, толерантности, способствующих укреплению социального единства российского общества;
- содействие воспитанию гражданина, интегрированного в современное российское общество и нацеленного на его совершенствование, ориентированного на развитие институтов гражданского общества в России и утверждение норм правового государства в Российской Федерации.

В сфере интеграции в культурное пространство России:

- формирование культурологической компетентности в области знаний о традиционной религиозной культуре России в исторической ретроспективе и в современности;
- интеграция личности в историческое пространство национальной культуры, обеспечивающая формирование исторического сознания;
- выработка высокого ценностного отношения к духовному, историческому и культурному наследию русского и других народов России;
- воспитание уважения к предкам, историческому прошлому страны и государства, народов России как основы просвещенного российского патриотизма и гражданственности;

В сфере подготовки обучающихся к профессиональной деятельности в обществе:

расширение и углубление социально-гуманитарного образования в области знаний традиционной духовной культуры России;

выработка навыков добросовестного отношения к труду, ответственности и добропорядочности в трудовых отношениях.

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

3. 1.- историю развития Христианства;
3. 2.- понятие святости в русской православной культуре;
3. 3.- православные праздники;
- 3.4.- чудотворность православной иконы;
- 3.5.- просветительскую деятельность монастырей.

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

- У. 1.- связывать православие с жизнью и профессиональной деятельностью;
- У. 2. - объяснять (раскрывать сущность явлений и понятий, используя примеры).
- У. 3. - сопоставлять (лица, предметы, события, явления, понятия).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 43 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;

Аннотация к рабочей программе «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт

- проведения простейших микробиологических исследований;*
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации*

уметь

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты;***
 - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;**
 - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;*
 - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;*
 - использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разнообразных блюд, кондитерских изделий и выпечки**
 - использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню**

знать

- основные группы микроорганизмов;*
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;*
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;*
- санитарно-технологические требования к помещениям, одежде, правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой;***
- правила личной гигиены работников пищевых производств;*
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;*
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации*
- правила личной гигиены работников пищевых производств**

Пояснения:

*-требования ФГОС СПО

** - требования WSI/WSR

***-требования профстандартов

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ВПД 1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и

ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»

	приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ДПК 1.3.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 1.4.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажеблюд из овощей и грибов
ДПК 1.5. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 1.6. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *
ВПД 2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ДПК 2.6.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 2.7.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
ДПК 2.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 2.8. *	Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста *
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2	Готовить простые супы
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы
ДПК 3.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 3.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов

ДПК 3.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 3.8. *	Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы *
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 4.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
ДПК 4.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 4.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных *
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ДПК 5.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 5.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
ДПК 5.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 5.8. *	Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *
ВПД 6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК 6.5.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 6.6.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
ДПК 6.7. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 6.8. *	Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда *
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.4.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.5.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
ДПК 7.6. *	Организовывать свое рабочее место*
ДПК 7.7. *	Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

ДПК 8.7.	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ДПК 8.8.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ДПК 8.9. *	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
ДПК 8.10. *	Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 7 часов

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт

- подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ***

уметь

– проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; ***

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП. 04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла. Индекс ФГОС – ОП.04.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **16 часов**;

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП. 04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла. Индекс ФГОС – ОП.04.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего **законодательства**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **16 часов**;

**Аннотация к рабочей программе по профессиональному модулю
ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов
по профессии
19.01.17 « Повар, кондитер»**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью ППКРС (для профессий), в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 19.01.17. Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 1.4. Выполнять задания повара по презентации и продаже блюд из овощей и грибов

*ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место**

ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов

1.2. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

уметь:

проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;

готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;

соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;

отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;

соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;

проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.

изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса;*

проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*

оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;*

организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*

осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов стандартного ассортимента;*

изготавливать блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*

комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;*

творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*

готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;*
соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;*
оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;*
составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;*
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;*
составлять портфолио на блюда из овощей и грибов.*

знать:

нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
правила хранения овощей и грибов;
виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом весоизмерительными приборами, посудой используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;*
технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;*
правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;*
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;*
специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов.*
способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов.*

***четвертый уровень квалификации**

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 222 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;
консультации – 12 часов;
учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 72 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02
« ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ ТВОРОГА, ТЕСТА»
по профессии
19.01.17 « Повар, кондитер»

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью ППКРС (для профессий), в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
- ДПК 2.8. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем

1.2. Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи

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

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста стандартного ассортимента;*
- изготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;*

- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста:*

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.*

***четвертый уровень квалификации**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;
самостоятельной работы обучающегося 11 часов;
консультаций 12 часов;
учебной практики – 108 часов
производственной практики 108 часов (для ПМ).

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля 03. Приготовление супов и соусов
по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер»**

2.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) является частью ППКРС (для профессий), в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 3.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов

ДПК 3.7. Организовывать свое рабочее место

ДПК 3.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы .

1.2. Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.3.Цели и задачи ПМ 03.01. Приготовление супов и соусов

иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;
- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- изготавливать супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления супов и соусов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;
- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;

- составлять калькуляцию на супы и соусы;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;
- составлять портфолио на супы и соусы;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- рецептуры и основы технологии, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении основных супов и соусов, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве основных супов и соусов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве основных супов и соусов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 300 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов

самостоятельной работы обучающегося 10 часов,

консультаций – 12 часов

учебная практика – 72 часа
производственная практика - 144 часа

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля 04. Приготовление блюд из рыбы
по профессии
19.01.17 «Повар, кондитер»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 4.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
- ДПК 4.6. Организовывать свое рабочее место*
- ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*

1.2. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
 - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
 - проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
 - эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;
 - изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- в зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
 - осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных стандартного ассортимента;*
 - изготавливать полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*
 - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
 - творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
 - готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;*
 - соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;*
 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
 - составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
 - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
 - составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- знать:*
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.*

***четвертый уровень квалификации**

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 227 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 83 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

консультации – 19 часов;

учебной практики – часа;

производственной практики – часа

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**по профессии
19.01.17 « Повар, кондитер»**

2.2. Область применения программ Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью ППКРС (для профессий), в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 347 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 95 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 144 часа.

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
по профессии
19.01.17 « Повар, кондитер»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок* и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда
- ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 6.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
- ДПК 6.7. Организовывать свое рабочее место*
- ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда*

1.2. Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- изменять ассортимент холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в зависимости от изменения спроса;*
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;*
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд стандартного ассортимента;*
- изготавливать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;*

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- творчески оформлять холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;*
- соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;*
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;*
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- составлять портфолио на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;*

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;

- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;*
- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд при их тепловой обработке;*
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*

*** - четвертый уровень квалификации**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 177 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 15 часов;

консультаций – 4 часа;

учебной практики – 108 часов;

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков
по профессии
19.01.17 « Повар, кондитер»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК):

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки
- ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
- ДПК 7.6. Организовывать свое рабочее место*
- ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.

1.2. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;
- изменять ассортимент сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов стандартного ассортимента;
- изготавливать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- творчески оформлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;*
- составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при приготовлении сладких блюд и напитков;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- способы сервировки и варианты оформления;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 159 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 час.

самостоятельной работы обучающегося – 3 часа;

консультаций – 15 часов;

учебной практики – 108 часов;

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**по профессии
19.01.17 « Повар, кондитер»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК) и (ДПК):

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
- ДПК 8.7. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
- ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ДПК 8.9. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*
- ДПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*

1.2. Программа ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых изделий;
- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.
- обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; *
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции; *
- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента; *
- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
- готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию; *

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных изделий; *
- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; *
- готовить и представлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; *
- соблюдать при приготовлении десертов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; *
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской и шоколадной продукции; *
- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции; *
- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию; *

знать

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; *
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; *
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента; *
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; *
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке; *
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; *
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; *
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах; *
- организация питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; *
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; *
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; *
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции потребителям; *
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; *

***четвертый уровень квалификации**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 390 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа

консультаций – 24 часа;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 144 часа

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ	-Тестирование -Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях - Оформление отчета по лабораторным и практическим работам; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время лабораторно-практических занятий, учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка качества готовой продукции во время выполнения лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов - Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов - Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования - Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов - Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд	-Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по

	из овощей и грибов Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из овощей и грибов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из овощей и грибов Демонстрация навыков презентации блюд из овощей и грибов потребителям	разным группам овощей) - Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление и защита отчета по практической работ Экзамен (квалификационный)
ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;	
ДПК 1.4. Выполнять задания повара по презентации и продаже блюд из овощей и грибов.	Демонстрация навыков обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; Демонстрация навыков приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции из овощей и грибов по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов по заданию повара;	
ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами	
ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов *	Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд из овощей и грибов Эстетичное оформление и презентация блюд из овощей и грибов Соблюдение правильного температурного и временного режима при	

	подаче и хранении блюд и гарниров из овощей и грибов	
--	--	--

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров** Демонстрация правильного определения годности зерновых продуктов , жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров органолептическим способом* Соблюдение правильного температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания сырья для приготовления блюд и гарниров*	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении каш и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы** Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд * Эстетичное оформление и презентация каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.*** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении каши гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы*	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд гарниров из макаронных изделий** Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий* Эстетичное оформление и презентация простых блюд и	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и

	гарниров из макаронных изделий.*** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении гарниров и блюд из макаронных изделий.*	производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из яиц и творога** Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых блюд из яиц и творога* Соблюдение норм и правил по обработке яиц.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд из яиц и творога* Эстетичное оформление и презентация блюд из яиц и творога *** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд из яиц и творога*	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; -Тестирование; -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых мучные блюда из теста с фаршем** Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем*	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-

	Демонстрация владения различными технологиями приготовления мучных блюд из теста с фаршем* Эстетичное оформление и презентация мучных блюд из теста с фаршем*** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении и мучных блюд из теста с фаршем*	практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практик. Экзамен (квалификационный)
ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
ДПК 2.7.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем	Демонстрация навыков обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара; Демонстрация навыков приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста по заданию повара;	

ДПК 2.8.Организовывать свое рабочее место*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами**	
ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем *	Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* Демонстрация владения различными технологиями приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;* Эстетичное оформление и презентация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;*** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;*	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении бульонов и отваров. Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража в соответствии с требованиями, установленными в нормативно-методической документами. Демонстрация эстетичного сервирования и оформления бульонов и отваров для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.* Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов бульонов и отваров Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бульонов и отваров. Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос бульонов и отваров Демонстрация навыков презентации бульонов и отваров потребителям.	-Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях - Оформление отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении производственной практики
ПК 3.2. Готовить простые супы	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых супов. Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов* Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража в соответствии с требованиями.	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной

	оформление супов для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов супов Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении супов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых супов Демонстрация навыков презентации супов потребителям	эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики;
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления соусных полуфабрикатов.	-Тестирование - Текущий контроль в форме: - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.

	Точное соблюдение технологии приготовления соусных полуфабрикатов. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Соблюдение правильного температурного и временного режима при хранении соусных полуфабрикатов. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов по отдельным компонентам для соусов и соусных полуфабрикатов Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых соусов и соусных полуфабрикатов Демонстрация навыков презентации блюд соусов и соусных полуфабрикатов потребителям	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих соусов Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления простых холодных и горячих соусов Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных и горячих соусов Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных и горячих соусов. Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении холодных и горячих соусов. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов холодных и горячих соусов Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих соусов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих соусов Демонстрация навыков презентации холодных и горячих соусов потребителям	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффектив-ности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления супов и соусов; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления супов и соусов;	практик. - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Тестирование -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практик.
ДПК 3.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, простых супов, простых холодных и горячих соусов	Демонстрация навыков подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления основных супов и соусов; Демонстрация навыков приготовления супов и соусов по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции супов и соусов по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи приготовления супов и соусов по заданию повара;	
ДПК 3.7. Организовывать свое рабочее место	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами	
ДПК 3.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары,простые супы, отдельные компоненты для	Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления супов и соусов Демонстрация владения различными технологиями приготовления супов и соусов; Эстетичное оформление и презентация приготовления супов и соусов; Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении приготовления супов и соусов;	

соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы		
--	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при обработке рыбы с костным скелетом** Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки рыбы с костным скелетом* Точное соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение температурного и временного режима охлаждения, замораживания и размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.*	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях -тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами,	-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении производственной практики;

	используемыми при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом** Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом* Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом* Точное соблюдение технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Определение необходимого количества и применение приправ, маринадов и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы* Соблюдение сроков, температуры хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований безопасности пищевых продуктов.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов приготовления полуфабрикатов из рыбы** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых	- Оформление результатов лабораторно-практической работы; - Тестирование;
--	--	---

	приготовления полуфабрикатов из рыбы*** Демонстрация навыков презентации приготовления полуфабрикатов из рыбы потребителям***	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых блюд из рыбы с костным скелетом** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из рыбы с костным скелетом*** Демонстрация навыков презентации блюд из рыбы с костным скелетом потребителям***	- Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики;

ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления блюд <i>из рыбы</i>; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления блюд <i>из рыбы</i>;	
ДПК 4.5.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом	Демонстрация навыков обработки, нарезки и формовки полуфабрикатов из рыбы по заданию повара; Демонстрация навыков приготовления <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом</i> по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции для <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом</i> по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом</i> по заданию повара;	
ДПК 4.6.Организовывать свое рабочее место*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами**	

ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*	Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*</i> Демонстрация владения различными технологиями приготовления <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*</i> Эстетичное оформление и презентация <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*</i>,*** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении <i>простых блюд из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*</i>,*	
---	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества охлажденного и мороженого мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Соблюдение правильных условий хранения мяса и домашней птицы, полуфабрикатов из них. Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.* Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы** Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы* Точное соблюдение технологии приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.*	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик; - Оформление результатов лабораторно-практической работы; - Тестирование;
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов.	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	Проведение бракеража в соответствии с требованиями нормативно-технической документации. Демонстрация владения способами и методов сервировки и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд мяса и мясных продуктов** мяса и мясных продуктов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из мяса и мясных продуктов**** Демонстрация навыков презентации блюд из мяса и мясных продуктов потребителям****	- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик. - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;	Демонстрация правильного оценивания органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых блюд из домашней птицы. Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых блюд из домашней птицы. Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд из домашней птицы.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых блюд из домашней птицы. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Демонстрация владения способами и методов сервировки и оформления простых блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче хранения простых блюд из домашней птицы	- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик. - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим

	Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из домашней птицы. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из домашней птицы Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из домашней птицы Демонстрация навыков презентации блюд из домашней птицы потребителям	занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; -Тестирование - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>блюд из мяса и домашней птицы</i>; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>блюд из мяса и домашней птицы</i>;	
ДПК 5.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы,	Демонстрация навыков подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> Демонстрация навыков приготовления <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции для <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> по заданию повара;	
ДПК 5.7.Организовывать свое рабочее место*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами	

ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Правильное оценивание органолептическим способом качества основных продуктов для приготовления <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> Демонстрация владения различными технологиями приготовления <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> ;* Эстетичное оформление и презентация <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> *** Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении <i>блюд из мяса и домашней птицы</i> ;*	
--	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.* Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.* Точное соблюдение технологии приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация оформления бутербродов в соответствии с требованиями к готовой продукции* Демонстрация навыков создания и испытания новых	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов) - Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений

	рецептов бутербродов Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении бутербродов Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых бутербродов Демонстрация навыков презентации бутербродов потребителям***	(самооценка) по дневнику практики
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении салатов ** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов.* Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для обработки и приготовления салатов.* Точное соблюдение технологии приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления салатов* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска салатов.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов салатов** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении салатов*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых салатов *** Демонстрация навыков презентации салатов потребителям***	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам салатов) - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных закусок** Демонстрация правильного определения органолептическим способом	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной

	качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных закусок.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных закусок. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных закусок.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных закусок.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация владения способами сервировки и составления композиций из простых холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.* Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных закусок.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых холодных закусок** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных закусок*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных закусок*** Демонстрация навыков презентации холодных закусок потребителям***	практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ (по разным видам закусок) - Экспертная оценка качества готовых простых холодных закусок во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных блюд** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных блюд.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования для приготовления простых холодных блюд* Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных блюд.*	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ (по

	Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных блюд.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Демонстрация владения способами и методов сервировки и оформления простых холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.* Соблюдение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении простых холодных блюд.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов простых холодных блюд** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых холодных блюд*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных блюд*** Демонстрация навыков презентации холодных блюд потребителям***	разным видам холодных блюд) - Экспертная оценка качества готовых простых холодных блюд во время учебной практики; - Тестирование; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>и оформление холодных блюд и закусок</i>; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>и оформление холодных блюд и закусок</i>;	
ДПК 6.6.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов	Демонстрация навыков подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления <i>и оформления холодных блюд и закусок</i> Демонстрация навыков приготовления <i>и оформление холодных блюд и закусок</i> по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции для <i>холодных блюд и закусок</i> по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи <i>холодных блюд и закусок</i> по заданию повара;	

ДПК 6.7.Организовывать свое рабочее место*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами**	
ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>и оформление холодных блюд и закусок</i> ; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>и оформление холодных блюд и закусок</i> ;	

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.* Демонстрация правильных действий по подготовке и	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка

	эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.* Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция - простые холодные и горячие сладкие блюда* Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд*** Демонстрация навыков презентации холодных и горячих сладких блюд потребителям***	выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых горячих напитков** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых горячих напитков.* Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых горячих напитков.* Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.*	-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; -Тестирование; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;

	Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых горячих напитков.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение сроков, температуры хранения и отпуска простых горячих напитков.* Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении горячих напитков *** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос горячих напитков *** Демонстрация навыков презентации горячих напитков потребителям***	-Тестирование;
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении простых холодных напитков** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых холодных напитков.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых холодных напитков. Точное соблюдение технологии приготовления простых холодных напитков.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых холодных напитков.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Соблюдение правильного температурного и временного режима подачи, хранения простых холодных напитков.*	-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; -Тестирование; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; -Тестирование.

	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных напитков *** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос холодных напитков *** Демонстрация навыков презентации холодных напитков потребителям***	
ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>сладких блюд и напитков</i>; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>сладких блюд и напитков</i>	
ДПК 7.5.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.	Демонстрация навыков подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления <i>сладких блюд и напитков</i> Демонстрация навыков приготовления <i>сладких блюд и напитков</i> по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции для <i>сладких блюд и напитков</i> по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи <i>сладких блюд и напитков</i> по заданию повара;	
ДПК 7.6.Организовывать свое рабочее место*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами**	

ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>сладких блюд и напитков</i> ; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>сладких блюд и напитков</i>	
---	---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.*Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Точное соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями к готовой продукции - простые хлебобулочные изделия и хлеб*Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов хлебобулочных изделий и хлеба. Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Демонстрация навыков презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям***	- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Тестирование;

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий.* Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий.* Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления основных мучных кондитерских изделий.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых мучных кондитерских изделий*** Демонстрация навыков презентации мучных кондитерских изделий потребителям***	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях -Тестирование; -Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;
---	---	--

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников, коврижек.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Точное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления печенья, пряников, коврижек.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос печенья, пряников, коврижек*** Демонстрация навыков презентации печенья, пряников, коврижек потребителям***	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
---	--	--

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.* Точное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов * Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отделочных полуфабрикатов** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов***	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.* Точное соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях

	Демонстрация владения различными технологиями приготовления отечественных классических тортов и пирожных.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отечественных классических тортов и пирожных** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных*** Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых отечественных классических тортов и пирожных *** Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям***	-Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных** Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.* Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.* Точное соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.* Демонстрация владения различными технологиями приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.* Проведение бракеража в соответствии с требованиями.* Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.* Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов обезжиренных тортов и пирожных** Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных***	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной

	Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых обезжиренных тортов и пирожных*** Демонстрация навыков презентации обезжиренных тортов и пирожных потребителям***	практики; - Тестирование;
ДПК 8.7. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> ; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	
ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и	Демонстрация навыков подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> ; Демонстрация навыков приготовления <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> по заданию повара; Демонстрация навыков процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции для <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> по заданию повара; Демонстрация навыков порционирования (комплектация), раздачи <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> по заданию повара;	

пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.		
ДПК 8.9.Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами**	
ДПК 8.10.Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию*	Демонстрация навыков подготовки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами для приготовления <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> ; Демонстрация навыков уборки рабочих мест по заданию повара; Демонстрация навыков подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов для приготовления <i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i> ;	

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения</i>	
подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ***	Оценка выполнения практической работы
проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; ***	Тестирование
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;*	оценка выполнения практической работы
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии Правилами оказания услуг общественного питания.*	Устный опрос, тестирование
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания***	оценка выполнения практической работы
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий***	тестирование, оценка выполнения практической работы
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; ***	оценка выполнения практической работы
<i>Знания</i>	
Характеристики основных типов организации общественного питания;*	Устный опрос, тестирование
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;*	Устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
Учет сырья и готовых изделий на производстве;*	Устный опрос, оценка выполнения рефератов, презентаций
назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, правила их безопасного использования; ***	Устный опрос, оценка выполнения рефератов, презентаций
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции*	Тестирование, устный опрос

виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации***	Тестирование, устный опрос
Специфики производственной деятельности организации***	Тестирование, устный опрос
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации***	Тестирование, устный опрос
правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. ***	Тестирование

Пояснения:

*-требования ФГОС СПО

***-требования профстандартов

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; практические занятия
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; практические занятия
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; практические занятия
Знания:	
- принципов рыночной экономики;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, сообщения по темам; рефераты
- организационно - правовых форм организаций;	контрольная работа, практические занятия; сообщения по темам, рефераты, презентации
- основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;	контрольная работа, практические занятия
- механизмов формирования заработной платы;	контрольная работа, практические занятия

- форм оплаты труда.	контрольная работа, практические занятия
----------------------	--

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Видом государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом является защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в следующих видах:

- выпускная практическая квалификационная работа;
- письменная экзаменационная работа.

К государственной итоговой аттестации допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой ППКРС.

5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Перечень тем и содержание выпускных квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с ведущим преподавателем специальных дисциплин, рассматривается на заседании методической комиссии специальных дисциплин, согласовывается с заместителем директора.

Содержание выпускной квалификационной работы отражает профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы соответствует уровню 3-4 квалификационного разряда по профессиям «Повар, кондитер».

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

5.4. Порядок выполнения и защиты письменной экзаменационной работы

1. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения, рассматриваются методическими комиссиями, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.
2. Темы письменных экзаменационных работ должны содержать реальные задачи, которые приходится решать на производстве, соответствовать содержанию производственной практики, соответствовать требованиям ФГОС по профессии.

3. Название темы должно быть кратким, отражающим основное содержание работы, иметь четкую целевую направленность. Название темы письменной экзаменационной работы во всех документах должно проводиться без каких-либо изменений, сокращений и искажений.
4. Темы письменных экзаменационных работ доводятся до сведения студентов за полгода до начала итоговой аттестации.
5. Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель, мастер производственного обучения, который является штатным работником образовательного учреждения. При необходимости назначаются консультанты.
6. Закрепление тем письменных экзаменационных работ оформляется приказом по образовательному учреждению.
7. Повторение тем письменных экзаменационных работ не допускается.
8. Задание для письменной экзаменационной работы выдается на соответствующем бланке.
9. В задании приводится список рекомендуемой литературы, необходимой для выполнения письменной экзаменационной работы, перечень вопросов, подлежащих разработке (описание технологического процесса; виды применяемых материалов; краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений; описание параметров и режимов ведения процесса; экономический аспект; вопросы организации рабочего места и охраны труда).
10. В процессе выполнения письменной экзаменационной работы студент должен получать необходимую помощь от руководителя письменной экзаменационной работы, консультантов.
11. В период подготовки письменных экзаменационных работ оформляются стенды «В помощь выпускнику», где размещают перечень тем письменных экзаменационных работ; образец оформления титульного листа; образцы оформления листов пояснительной записки; образцы оформления графической части; список рекомендуемой литературы; график проведения индивидуальных консультаций; процентное распределение времени на выполнение частей письменной экзаменационной работы.
12. За месяц до начала итоговой аттестации руководитель работы проверяет выполненные письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв, в котором дает общую характеристику письменной экзаменационной работы; отмечает соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов работы; отмечает положительные стороны работы; указывает на недостатки в пояснительной записке, а также в ее оформлении; характеризует графическую или творческую часть работы; отмечает степень самостоятельности студента при разработке вопросов темы.
13. Структура письменной экзаменационной работы:
 1. Титульный лист.
 2. Задание на выполнение выпускной письменной экзаменационной работы.
 3. Содержание.
 4. Пояснительная записка.
 5. Заключение.
 6. Список литературы.
 7. Приложение.

14. Основные требования к выпускной письменной экзаменационной работе:
 1. Соответствие названия работы её содержанию, четкая целевая направленность.
 2. Логическая последовательность изложения материала.
 3. Необходимая глубина исследования и убедительность аргументации.
 4. Конкретность представления практических результатов работы.
 5. Корректное изложение материала и грамотное оформление работы.
15. Требования к объему и оформлению письменной экзаменационной работы. Объем письменной экзаменационной работы должен составлять 15-25 страниц печатного текста. Текст должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (201х297 мм), межстрочный интервал одинарный, шрифт текста 14пт, заголовков разделов и других структурных элементов 16пт полужирный Times New Roman, цвет шрифта- черный; размер полей: правое- 10 мм; верхнее- 20мм; левое и нижнее- 20 мм; страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.
16. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при выполнении письменной экзаменационной работы и содержать не менее 20 наименований. Составляется в следующем порядке:
 - федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
 - указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
 - постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
 - иные нормативные правовые акты;
 - иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, отчеты и тд.);
 - монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
 - иностранная литература;
 - интернет-ресурсы.
17. Список литературы должен иметь общую нумерацию. Каждый источник имеет свой номер, который указывается на ссылке. При указании в основном тексте источника, страница источника заключается в квадратную скобку. Например: [15, с. 44]
18. Сшитая и подписанная письменная экзаменационная работа передается руководителю для окончательного контроля и подготовки и рецензии.

6. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППКРС по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;

технологии кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и Типовым положением об образовательном учреждении оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении, Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

8.1. Программа формирования экологической культуры здорового и безопасного образа жизни в ПОО, реализующей программу среднего (полного) общего образования

9. Приложения

9.1. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

9.1.1. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

9.1.1.1. Рабочая программа ОУД 01. Русский язык и литература

9.1.1.2. Рабочая программа ОУД 02. Иностранный язык

9.1.1.3. Рабочая программа ОУД 03. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

9.1.1.4. Рабочая программа ОУД 04. История

9.1.1.5. Рабочая программа ОУД 05. Физическая культура

9.1.1.6. Рабочая программа ОУД 06. Основы безопасности жизнедеятельности

9.1.1.7. Рабочая программа ОУД 07. Информатика

9.1.1.8. Рабочая программа ОУД 08. Физика

9.1.1.9. Рабочая программа ОУД 09. Химия

9.1.1.10. Рабочая программа ОУД 10. Обществознание (включая экономику и право)

9.1.1.11. Рабочая программа ОУД 11. Биология

9.1.1.12. Рабочая программа ОУД 12. Экология

9.1.1.13. Рабочая программа УД 01 Православная культура

9.1.4. Программы общепрофессионального цикла

9.1.4.1. Программа ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

9.1.4.2. Программа ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

9.1.4.3. Программа ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

9.1.4.4. Программа ОП 04. Экономические и правовые основы в производственной деятельности

9.1.4.5. Программа ОП 05. Безопасность жизнедеятельности

9.1.4. Программы профессионального цикла

9.1.4.1. Программа ПМ. 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

9.1.4.2. Программа ПМ. 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

9.1.4.3. Программа ПМ. 3. Приготовление супов и соусов

9.1.4.4. Программа ПМ. 4. Приготовление блюд из рыбы

9.1.4.5. Программа ПМ. 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

9.1.4.6. Программа ПМ. 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

9.1.4.7. Программа ПМ. 7. Приготовление сладких блюд и напитков

9.1.4.8. Программа ПМ. 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий