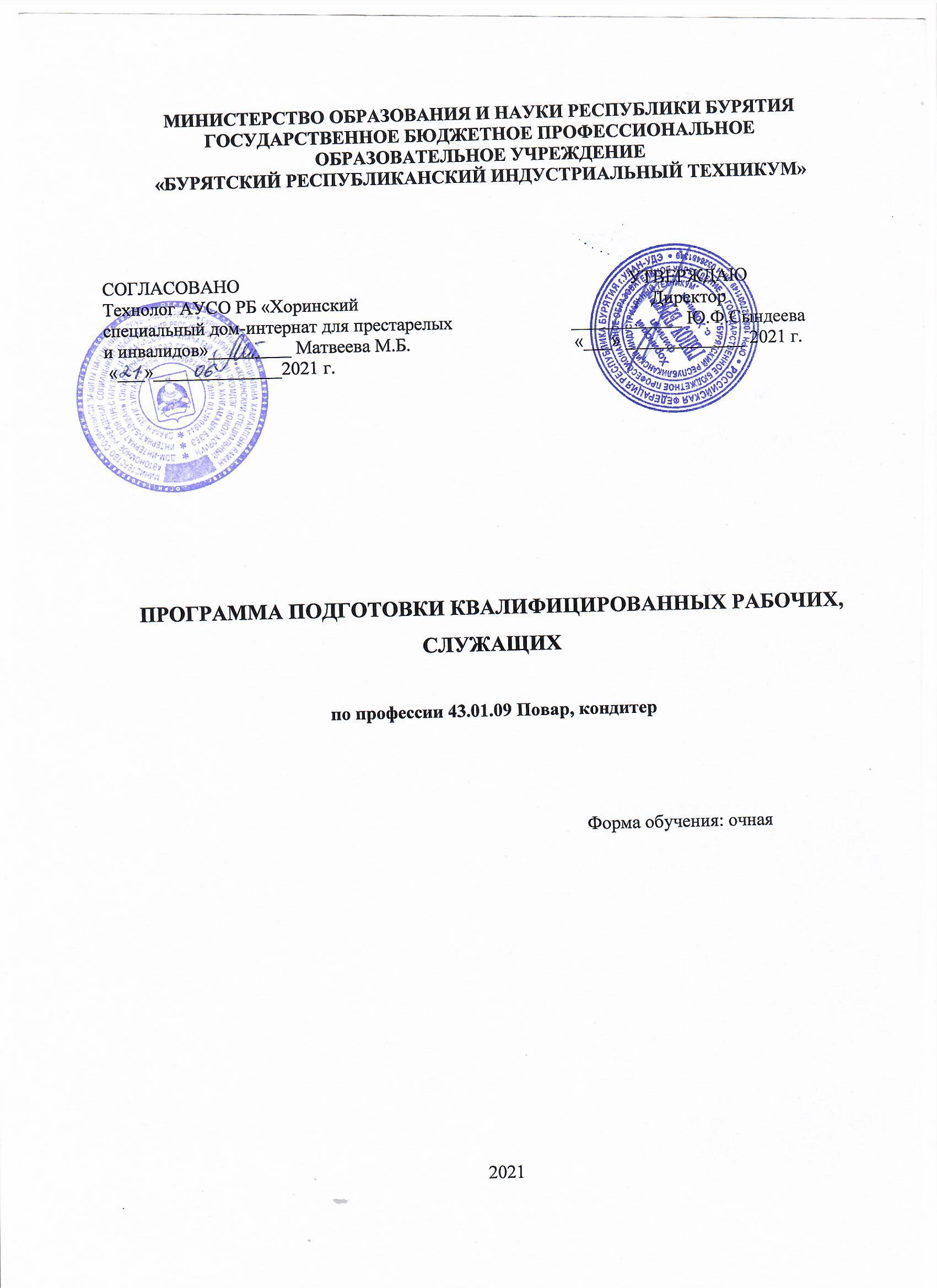
****

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Сроки освоения программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.4. Требования к абитуриенту

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования

3.2. Распределение обязательной и вариативной части программы и возможности образовательных организаций по её формированию.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

4.2. Требования к материально-техническим условиям реализации программы

4.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

5. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

5.1. Учебный план

5.2. Порядок организации контрольно-оценочных мероприятий по освоению программы СПО.

6. ПРИЛОЖЕНИЯ (учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей)

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер , реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Бурятский республиканский индустриальный техникум», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Перечень сокращений, используемых в тексте ППКРС:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции

.

**1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**  43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 31.06.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г., регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221);
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 727 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.06 Проводник на железнодорожном транспорте» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29741)
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569, (зарегистр. в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
* Приказ Минобрнауки России от 31.01. 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
* Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №885 и Министерства просвещения Российской Федерации №390 от 05.08.2020г. (ред. от 18.11.2020) (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 №59788)
* Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский индустриальный техникум».

**1.2 Сроки освоения программы СПО по профессии** 43.01.09 Повар, кондитер

Сроки получения среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки по очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
| основное общее образование | Повар, кондитер. | 3 года 10 месяцев |

**1.3 Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

СПО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, подготовка специалиста, обладающего общекультурными и профессиональными компетенциями (знаниями, умениями, навыками), позволяющими эффективно адаптироваться на рынке труда.

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

Объем основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с реализацией программы среднего общего образования составляет 5436 часов.

Нормативные сроки теоретического обучения, практик, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, каникулярного времени при очной форме обучения:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по циклам и разделу «Физическая культура» | 108 недель |
| Учебная практика | 14 недель |
| Производственная практика | 30 недель |
| Промежуточная аттестация | 6 недель |
| Государственная (итоговая) аттестация | 2 недели |
| Каникулярное время | 35 недель |
| Итого | 197 недель |

**1.4 Требования к абитуриенту**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о полученном основном общем образовании. Зачисление на обучение осуществляется на основании рейтинговой системы по среднему баллу документа об основном общем образовании.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**2.1 Область профессиональной деятельности**

*Область профессиональной деятельности выпускника*:

- сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

**2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Виды деятельности (ВД) и профессиональные компетенции (ПК) выпускника:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование |
| **ВД 1** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:** |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| **ВД 2** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:** |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| **ВД 3** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:** |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| **ВД 4** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:** |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
| **ВД 5** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:** |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

1. **ФОРМИРОВАНИЕ СТРУКТУРЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования**

ППКРС разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 727, (зарегистр. в Минюсте России 20.08.2013 N 29741);

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования. Общеобразовательный цикл, включает общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

* русский язык и литература;
* иностранный язык;
* общественные науки;
* математика и информатика;
* естественные науки;
* физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

А также дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины по выбору обучающихся.

**3.2 Распределение обязательной и вариативной части программы и возможности образовательных организаций по её формированию.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Структура образовательной программы** | **Обязательная часть, в часах** | **Вариативная часть, в часах** |
| Общепрофессиональный цикл | 516 | 144 |
| Профессиональный цикл | 2740 | 826 |
| Физическая культура | 60 | 20 |
| Государственная итоговая аттестация | 72 | - |

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей. Вариативная часть учебных циклов ППКРС составляет 990 часов и распределена на общепрофессиональные дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули.

**4.****УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**4.2 Требования к материально-техническим условиям реализации программы**

Материально-техническая база, обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских:

*Кабинеты*:

- социально-экономических дисциплин;

- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

- товароведения продовольственных товаров;

- технологии кулинарного и кондитерского производства;

- иностранного языка;

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

- технического оснащения и организации рабочего места

*Лаборатории*:

- учебная кухня ресторана;

- учебный кондитерский цех.

*Спортивный комплекс:*

* спортивный зал
* открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

*Залы*:

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

**4.3 Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям**

Организация обеспечивает каждого обучающегося основной учебной и учебно- методической литературой, учебными пособиями, научной литературой и периодическими изданиями, необходимыми для осуществления образовательного процесса по всем дисциплинам программы. Формирование фонда библиотеки происходит в соответствии с информационными потребностями пользователей.

Обучающиеся имеют доступ к библиотечным фондам и электронным образовательным ресурсам, формируемым по полному перечню дисциплин программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Программа обеспечена учебно-методической документацией печатного и электронного характера по всем дисциплинам.

1. **МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**5.1 Учебный план**

На основании учебного плана разрабатывается календарный учебный график.

* 1. **Порядок организации контрольно-оценочных мероприятий по освоению программы СПО**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов. Для проведения промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания и умения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и МДК разрабатываются Организацией самостоятельно и формируются в фонд оценочных средств.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и профессиональных компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

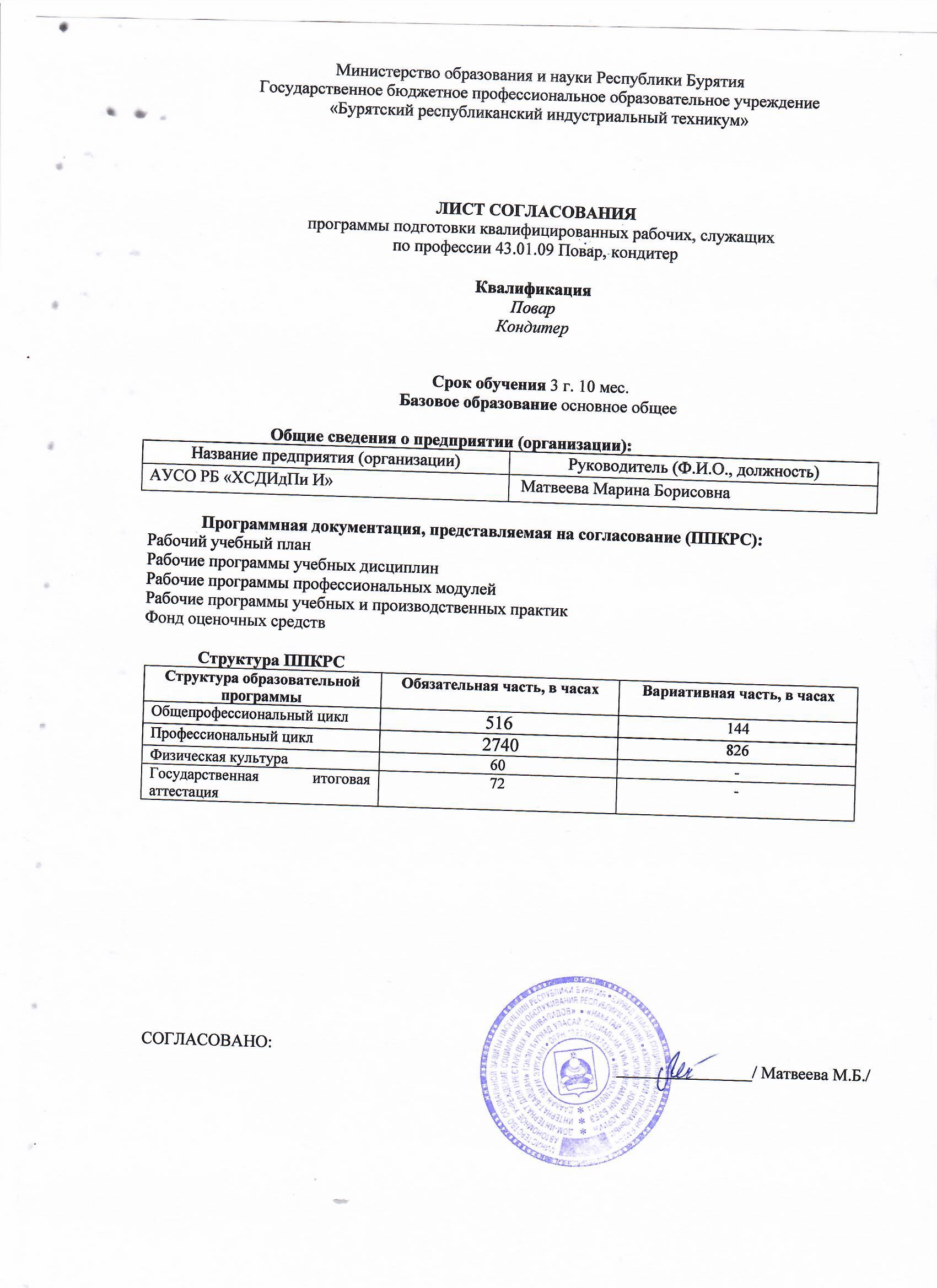
Учебная практика реализуется в учебных мастерских, полигонах, лабораториях Организации.

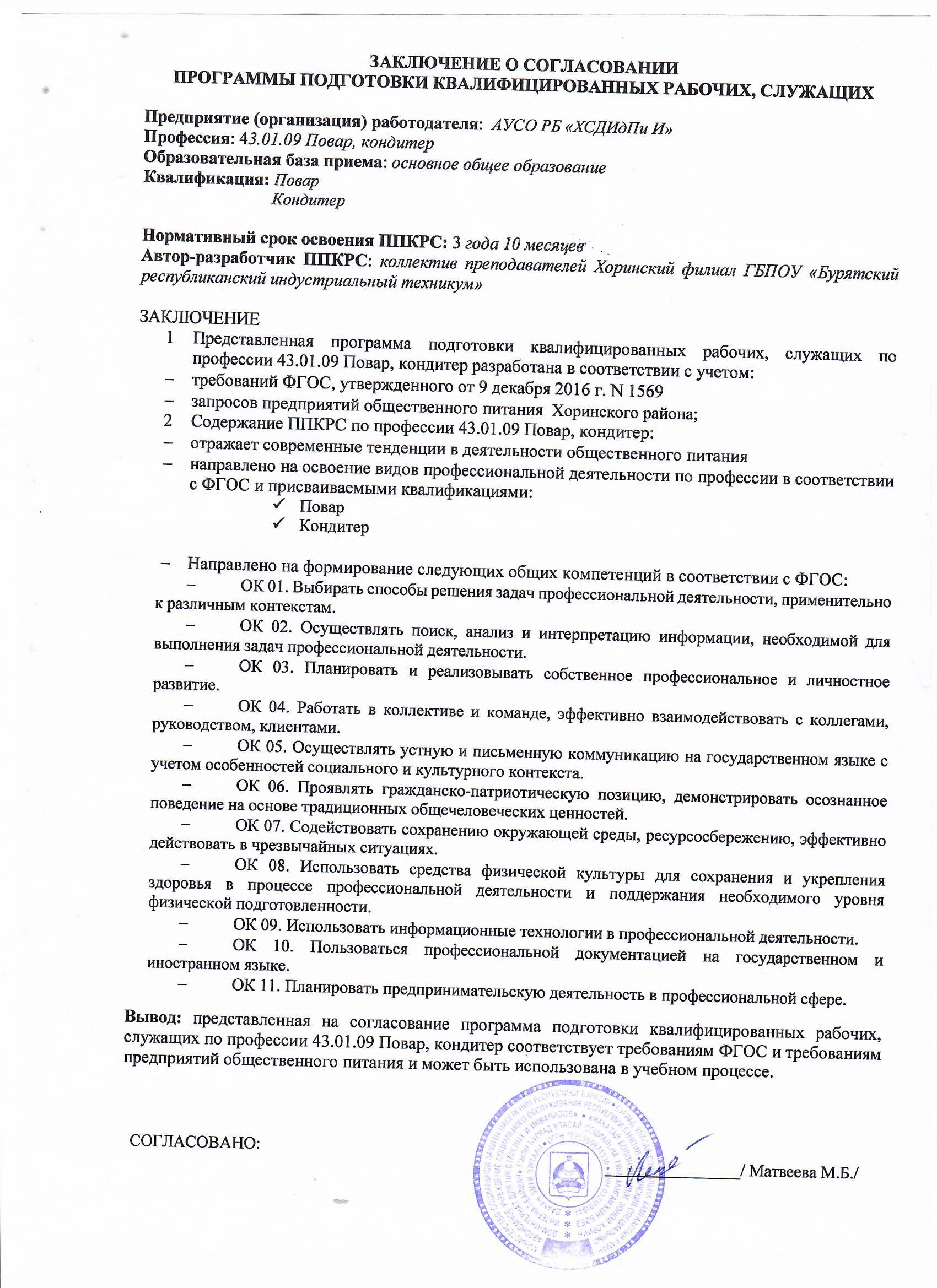
Производственная практика проводится на предприятиях района. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий. Обучающиеся проходят производственную практику на основе договоров с предприятиями и организациями.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. В программу итоговой аттестации входит выполнение практической квалификационной работы и проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональных стандартах и (или) квалификационных справочниках по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

****

****

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* определять источники микробиологического загрязнения;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей

**знать**:

* основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов;
* микробиология основных пищевых продуктов;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение диетического( лечебного) питания, характеристику диет;
* методики составления рационов питания

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –70 часов;

**Содержание:**

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Раздел 2. Основы физиологии питания

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

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

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

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.2 Основы товароведения продовольственных товаров***

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

* проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
* оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
* оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
* осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать**:

* ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
* методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
* виды складских помещений и требования к ним;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

.

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные*:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –70 часов.

**Содержание:**

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

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

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места***

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области машиностроения при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

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

**знать**:

* классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
* принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания.

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*Профессиональные*:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –52 часа;

**Содержание:**

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

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

Тема 2.1 Механическое оборудование

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Тема 2.3 Холодильное оборудование

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.4 Экономические и правовые основы производственной деятельности***

**Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области машиностроения при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

**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 права в рамках действующего законодательства

**знать**:

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

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

*Профессиональные*:

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –48 часа;

**Содержание:**

Раздел 1. Принципы рыночной экономики

Тема 1.1 Введение в предмет

Тема 1.2 Механизм рыночной экономики

Тема 1.3 Экономика предприятий отрасли общественного питания

Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности

Тема 2.1 Предпринимательская деятельность в отрасли общественного питания

Раздел 3 Правовые основы производственной деятельности

Тема 3.1 Организационно- правовые формы организаций

Тема 3.2 Законодательство в труде

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.5 Основы калькуляции и учета***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

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

**знать**:

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

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –50 часов;

**Содержание:**

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.6 Охрана труда***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Охрана труда» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

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

**знать**:

* законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* обязанности работников в области охраны труда;
* фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
* возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
* порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
* порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –50 часов;

**Содержание:**

Введение

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

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

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.7 Иностранный язык в профессиональной деятельности***

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по программе подготовки квалифицированных рабочих на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

**знать**:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;

- безличные предложения;

- сложносочиненные предложения:

бессоюзные и с союзами and, but;

- имя существительное:

- его основные функции в предложении;

- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

- артикль: определенный, неопределенный, нулевой.

- основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;

- употребление существительных без артикля.

- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

- наречия в сравнительной и превосходной степенях.

- Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

- глагол, понятие глагола- связки.

- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,

Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –80 часов;

**Содержание:**

Введение

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Тема 3. Структура меню и рецепты блюд

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

Тема 5. Кухонная, сервировочная, барная посуда

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

Тема 8. Организация работы бармена и сомелье

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Тема 10. Здоровая пища

Тема 11. Овощи, зелень, приправы

Тема 12. Фрукты, ягоды

Тема 13. Картофель

Тема 14. Мука и мучные изделия

Тема 15. Мясо, птица, дичь

Тема 16. Рыба, продукты моря

Тема 17. Молоко и молочные продукты

Тема 18. Масло и сыр

Тема 19. Яйца и блюда из яиц

Тема 20. Речевой этикет

Тема 21. Подготовка к обслуживанию

Тема 22. Завтрак

Тема 23. Обед. Заказ обеда

Тема 24. Ужин

Тема 25. Моя будущая профессия повар

Тема 26. Подготовка к итоговой проверочной работе

Тема 27. Итоговая проверочная работа

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.8 Безопасность жизнедеятельности***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина ОП.9 «Безопасность жизнедеятельности» относится к учебному циклу общепрофессиональных дисциплин. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» базируется на знаниях, умениях и компетенциях, полученных студентами на первом курсе при изучении дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**: − организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

− предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

− использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; − применять первичные средства пожаротушения;

− ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

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

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

− оказывать первую помощь пострадавшим.

**знать**:

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

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

− основы военной службы и обороны государства;

− задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

− способы защиты населения от оружия массового поражения;

− меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

− организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

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

− область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; − порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –36 часов;

**Содержание:**

Введение

Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности человека при чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Устойчивость объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2 Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций

Тема 1.3 Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности

Тема 1.4 Ядерное оружие

Тема 1.5 Химическое оружие

Тема 1.6 Биологическое оружие

Тема 1.7 Средства коллективной защиты населения

Тема 1.8 Первичные средства тушения пожаров

Тема 1.9 Выполнение нормативов по одеванию средств индивидуальной защиты органов дыхания

Тема 1.10 Средства индивидуальной защиты кожи

Тема 1.11 Выполнение нормативов по одеванию средств индивидуальной защиты кожи

Раздел № 2. Основы обороны государства

Тема 2.1 Воинская обязанность граждан

Тема 2.2 Организация воинского учета

Тема 2.3 Медицинское освидетельствование и медицинское обследование

Тема 2.4 Психологические основы подготовки к военной службе

Тема 2.5 Национальная и военная безопасность Российской Федерации

Тема 2.6 Порядок призыва граждан на военную службу

Тема 2.7 Поступление на военную службу в добровольном порядке

Тема 2.8 Права, обязанности и ответственность военнослужащих

Тема 2.9 Основные виды вооружения Вооруженных сил Российской Федерации

Раздел № 3. Основы первой помощи пострадавшим

Тема 3.1 Первая помощь при термотравмах

Тема 3.2 Первая помощь при электротравмах

Тема 3.3 Первая помощь при отравлениях

Тема 3.4 Первая помощь при внезапной остановке сердца

Раздел № 4. Учебные сборы

Тема 4.1 Основы обеспечения безопасности военной службы

Тема 4.2 Общевоинские уставы. Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними

Тема 4.3 Общевоинские уставы. Распределение времени и внутренний порядок

Тема 4.4 Общевоинские уставы. Обязанности лиц суточного наряда

Тема 4.5 Общевоинские уставы. Обязанности дежурного по роте.

Тема 4.6 Строевая подготовка. Строевые приемы и движения без оружия

Тема 4.7 Физическая подготовка. Тренировка в беге на длинные дистанции.

Тема 4.8 Физическая подготовка. Практическое занятие. Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке.

Тема 4.9 Военно-медицинская подготовка. Основы сохранения здоровья военнослужащих.

Тема 4.10 Огневая подготовка. Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка.

Тема 4.11 Общевоинские уставы. Комната для хранения оружия, ее оборудование.

Тема 4.12 Тактическая подготовка. Движения солдата в бою.

Тема 4.13 Радиационная, химическая и биологическая защита. Средства индивидуальной защиты и пользование ими.

Тема 4.14 Физическая подготовка. Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине

Тема 4.15 Строевая подготовка. Строевые приемы и движения без оружия.

Тема 4.16 Общевоинские уставы. Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула.

Тема 4.17 Физическая подготовка. Совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м Тема 4.18 Тактическая подготовка. Обязанности наблюдателя.

Тема 4.19 Огневая подготовка. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке.

Тема 4.20 Строевая подготовка. Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения.

Тема 4.21 Общевоинские уставы. Воинская дисциплина.

Тема 4.22 Огневая подготовка. Выполнение упражнений начальных стрельб.

Тема 4.23 Тактическая подготовка. Передвижения на поле боя.

Тема 4.24 Физическая подготовка. Совершенствование и контроль упражнения в беге на 1 км

***Аннотация рабочей программы дисциплины***

***ОП.9 Физическая культура***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 430000 Сервис и туризм в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования, среднего (полного) общего образования.

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Физическая культура» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**Знать**:

* 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;
* преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
* 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, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

Сформировать компетенции:

*общие*:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*профессиональные:*

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 73 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –60 часов;

самостоятельной работы обучающегося–13 часов.

**Содержание:**

Раздел 1. Легкая атлетика (осенний период)

Тема 1.1 Бег на короткие дистанции

Тема 1.2 Бег на средние дистанции

Тема 1.3. Бег на длинные дистанции

Тема 1.4 Кроссовая подготовка

Тема 1.5 Эстафетный бег

Раздел 2. Волейбол

Тема 2.1 Игра в защите

Тема 2.2 Игра в нападении

Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1 Техника владения мячом

Тема 3.2 Броски мяча в корзину

Тема 3.3 Тактика игры

Раздел 3. Футбол

Тема 4.1 Техника владения мячом

Тема 4.2 Групповые обманные действия

Тема 4.3 Тактические действия

Тема 4.4 Спортивные игры

Раздел 5. Лыжная подготовка

Тема 5.1 Двигательные действия и навыки

Раздел 6. Гимнастика

Тема 6.1 Гимнастика с основами акробатики

Тема 6.2 Атлетическая гимнастика

Раздел 7. Легкая атлетика (весенний период)

Тема 7.1 Кроссовая подготовка

Тема 7.2 Прыжки

Тема 7.3. Бег на короткие дистанции

Тема 7.4 Бег на длинные дистанции

Тема 7.5 Метание гранаты

***Аннотация рабочей программы профессионального модуля***

***ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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, уборки рабочего места;
* подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
* приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* ведения расчетов с потребителями

**уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* распознавать недоброкачественные продукты;
* выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
* проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
* требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
* ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
* способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего 406 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов;

учебная практика -72часа

производственной практики – 144 часа

**Содержание:**

МДК. 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

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

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

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

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

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК 1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

***Содержание учебной практики по модулю***

*Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов*

1.1 Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом перед обработкой.

1.2. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья.

1.3 Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом;

Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов.

1.4 Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом.

1.5 Охлаждение, заморозка, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов

1.6 Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи.

1.7 Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

1.8 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

*Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из рыбы и нерыбного водного сырья*

2.1Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья органолептическим способом перед обработкой

2.2 Размораживание мороженой потрошенной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья; Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).

2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.)

2.4 Оценка качества обработанной рыбыорганолептическим способом.

2.5 Охлаждение, заморозка, вакуумирование полуфабрикатов из рыбы.

2.6 Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде.

2.7 Порционироваие (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

2.8 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

*Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика.*

3.1 Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом перед обработкой

3.2 Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика.

3.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых

3.4 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без

3.5 Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке.

3.6 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

3.7 Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.

3.8 Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

3.9 Хранение обработанного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.

3.10 Порционирование (комплектовка) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

3.11 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

***Содержание производственной практики по модулю***

*Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.*

1.1 Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

1.2 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

*Раздел 2. Осуществление обработки, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*

2.1 Обработка овощей, грибов различными методами

2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.

2.3 Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

*Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*

3.1 Нарезка, формовка овощей, грибов различными методами.

3.2 Нарезка, формовка и приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.

3.3 Нарезка, формовка и приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.

*Раздел 4. Подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*

4.1 Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

4.2 Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

4.3 Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

4.4 Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

***Аннотация рабочей программы профессионального модуля***

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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:**

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

**уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего 760 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 220часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 396 часов.

**Содержание:**

МДК. 2.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

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

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

МДК 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

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

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

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

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

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

Тема 3.1. Классификация,

ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2.

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

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

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

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

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

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

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

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

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

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

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

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

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

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

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

***Содержание учебной практики по модулю***

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

1.1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

1.2 Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

2.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента

2.2 Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

3.1 Приготовление соусов разнообразного ассортимента

3.2 Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

4.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

4.2 Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

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

5.1 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

5.2 Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

6.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

6.2 Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

7.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

7.2 Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

*Раздел 8. Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

8.1 Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

***Содержание производственной практики по модулю***

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

1.1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

1.2 Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

2.1 Приготовление супов разнообразного ассортимента

2.2 Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

3.1 Приготовление соусов разнообразного ассортимента

3.2 Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

4.1 Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

4.2 Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

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

5.1 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

5.2 Оценка качества готовых блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

6.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

6.2 Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

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

7.1 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

7.2 Оценка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

*Раздел 8. Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

8.1 Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

***Аннотация рабочей программы профессионального модуля***

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей430000 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хо холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
* порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

* рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего 412 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 180 часов.

**Содержание:**

МДК. 3.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

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

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

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

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

***Содержание учебной практики по модулю***

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

1.1 Организация рабочего места повара

*Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*

2.1 Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок

2.2 Использование различных технологий приготовления салатов

2.3 Использование различных технологий приготовления бутербродов, холодных закусок

2.4 Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

2.5 Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок

2.6 Хранение основных холодных блюд и закусок

***Содержание производственной практики по модулю***

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

1.1 Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил

*Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов и салатных заправок разнообразного ассортимента*

2.1 Приготовление соусов и салатных заправок

*Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента*

2.2 Приготовление салатов

2.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление салатов

*Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента*

4.1 Приготовление бутербродов, холодных закусок

4.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление бутербродов, холодных закусок

*Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*

5.1 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

5.2 Оценка качества готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

*Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента*

6.1 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

6.2 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

*Раздел 7. Организация хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*

7.1 Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок

***Аннотация рабочей программы профессионального модуля***

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области машиностроения и металлообработки при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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:**

* подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 216 часов.

**Содержание:**

МДК. 4.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

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

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

МДК. 4.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

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

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

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

Тема 3.1Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

***Содержание учебной практики по модулю***

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

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

1.2 Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

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

2.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

2.2 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов

2.3 Оценка качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос

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

2.5 Хранение холодных и горячих десертов

*Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента*

3.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих напитков

3.2 Приготовление, оформление холодных и горячих напитков

3.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков

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

3.5 Хранение холодных и горячих напитков

***Содержание производственной практики по модулю***

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

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

1.2 Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

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

2.1 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

2.2 Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов

2.3 Оценка качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос

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

2.5 Хранение холодных и горячих десертов

*Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента*

3.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих напитков

3.2 Приготовление, оформление холодных и горячих напитков

3.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков

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

3.5 Хранение холодных и горячих напитков

***Аннотация рабочей программы профессионального модуля***

***ПМ.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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:**

* подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
* приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
* подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
* ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего 682 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики – 288 часов

**Содержание:**

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

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

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

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

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

*Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

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

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

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

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

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

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

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

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

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

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

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

***Содержание учебной практики по модулю***

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

* 1. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
  2. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов

*Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

2.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления отделочных полуфабрикатов

2.2 Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.3 Оценка качества отделочных полуфабрикатов

2.4 Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов

2.5 Хранение отделочных полуфабрикатов

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

3.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

3.2 Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

3.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба

3.4 Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и хлеба

3.5 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий и хлеба

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

4.1 Выбор, применение, комбинирование методов мучных кондитерских изделий

4.2 Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий

4.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных кондитерских изделий

4.4 Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий

4.5 Хранение мучных кондитерских изделий

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

5.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления пирожных и тортов

5.2 Приготовление, оформление пирожных и тортов

5.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление пирожных и тортов

5.4 Охлаждение и замораживание пирожных и тортов

5.5 Хранение пирожных и тортов

***Содержание производственной практики по модулю***

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

* 1. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
  2. Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов

*Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

2.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления отделочных полуфабрикатов

2.2 Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.3 Оценка качества отделочных полуфабрикатов

2.4 Охлаждение и замораживание готовых отделочных полуфабрикатов

2.5 Хранение отделочных полуфабрикатов

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

3.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

3.2 Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

3.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба

3.4 Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и хлеба

3.5 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий и хлеба

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

4.1 Выбор, применение, комбинирование методов мучных кондитерских изделий

4.2 Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий

4.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных кондитерских изделий

4.4 Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий

4.5 Хранение мучных кондитерских изделий

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

5.1 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления пирожных и тортов

5.2 Приготовление, оформление пирожных и тортов

5.3 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление пирожных и тортов

5.4 Охлаждение и замораживание пирожных и тортов

5.5 Хранение пирожных и тортов